Э. М. Зайкоўскі
Г. К. Тычка

Старадаўняя беларуская кухня

Мінск “Ураджай” 1995

ББК 36.997
З-17
УДК 641. 55(476) (183.12)

Зайкоўскі Э.М., Тычка Г.К.
З-17
Старадаўняя беларуская кухня. — Мн.: Ураджай, 1995. – 287 с.

ISBN 5-7860-0742-1.

Першыя друкаваныя крыніцы кулінарных рэцэптаў, што з'явіліся на тэрыторыі сучаснай Беларусі, датуюцца XVII стагоддзем. Шмат рэцэптаў страў вядомы па мастацкіх творах і іншых выданнях, а самыя старыя стравы (магчыма, з дахрысціянскіх часоў) аўтары аднавілі па этнаграфічных матэрыялах. Грунтоўны аўтарскі агляд гісторыі кулінарыі на Беларусі, з якога пачынаецца кніга, як і рэцэпты страў, пераконваюць у тым, што беларусы маюць багатыя гастранамічныя традыцыі.

Для шырокага кола чытачоў.

ISBN 5-7860-0742-1 **ББК 36.997**

З $\frac{6410550000 - 015}{М305(03) - 95}$ 49 – 93

З гісторыі беларускай кухні

Асаблівасці беларускай кухні абумоўлены складанай этнічнай і палітычнай гісторыяй беларускага народа: усходнеславянскімі каранямі беларусы цесна звязаны з рускімі і ўкраінцамі, а гістарычна былі больш прыбліжаны да заходніх суседзяў — літоўцаў і палякаў...

Першыя звесткі пра тое, чым харчаваліся людзі, што жылі калісьці на нашых землях, даходзяць да нас з глыбінь тысячагоддзяў праз дадзеныя археалагічных даследаванняў. На палеалітычнай стаянцы Бердыж у Гомельскай вобласці (26-22 тысячы гадоў таму) пры раскопках знойдзены косці маманта, паўночнага аленя, першабытнага быка, бурага мядзведзя, шарсцістага насарога. Мяса большасці гэтых відаў, несумненна, ужывалася ў ежу. Пэўныя сумненні існуюць толькі наконт маманта, бо некаторыя даследчыкі прыводзяць у якасці аналогіі роднаснага яму слана, мяса якога застаецца нібыта занадта цвёрдым нават пасля працяглай варкі. Аднак сярод касцей на старажытнейшых паселішчах пераважаюць рэшткі маманта. І гэта можа служыць аргументам, што ягонае мяса ўжывалі ў ежу. На палеалітычнай стаянцы Юравічы ў Калінкавіцкім раёне акрамя рэштказ вышэйзгаданых звяроў знойдзены косці дзікага каня. Людзі таго часу ўжо ўмелі здабываць агонь і выкарыстоўвалі яго, у тым ліку для прыгатавання мяса. Ёсць падставы казаць пра існаванне ў тыя часы і рыбалоўства. І несумненца, што тагачасныя насельнікі Беларусі здабывалі таксама розныя ядомыя карані, плады і ягады.

У эпоху мезаліту (9-5 тысяч гадоў да н.э.), пасля адступлення ледавіка, маманты выміраюць, на поўнач перамясціліся статкі паўночных аленяў. Людзі, якія паступова засялілі ўсю тэрыторыю нашай рэспублікі, павінны былі зрабіць асноўнымі аб'ектамі паляўніцтва, а значыць, і ўжывання ў ежу больш дробных сысуноў, а таксама дзікіх птушак. На жаль, на мезалітычных стаянках косці амаль не захаваліся, і таму нельга дэталёва меркаваць пра кулінарныя схільнасці тагачаснага насельніцтва. Значна больш матэрыялу маецца пра эпоху неаліту (IV — пачатак II тысячагоддзя да н.э.). Пры раскопках паселішчаў на Крывінскім тарфяніку ў Віцебскай вобласці трапіліся косці такіх прыдатных для спажывання звяроў, як высакародны алень, лось, заяц, дзік, барсук, буры мядзведзь, тур, зубр, казуля, а з птушак — гусь-гуменнік, краква, шыраканоска, шэрая качка, гогаль, чырок-траскунок, вялікая паганка, гагара. У гэты час ужо пачынаюць разводзіць свойскую жывёлу: свіней, коз, авечак, коней, быкоў, сабак. Значыць, рацыён

чалавека папоўніўся малаком казы альбо каровы. Ва ўсякім разе, у галодныя гады маглі есці мяса куніцы, выдры, лісы, ваўка, вароны, якія таксама былі аб'ектамі палявання. Пра распаўсюджанасць збіральніцтва сведчаць знаходкі пры раскопках шкарлупін лясных і вадзяных арэхаў (вадзяныя арэхі, інакш рагулькі, альбо чылім, яшчэ і цяпер дзе-нідзе растуць у азёрах Віцебшчыны і Палесся), жалудоў, ракавін перлавіцы. У той жа час, хутчэй за ўсё, яшчэ не было прынята есці грыбы, паколькі лексіка, звязаная з імі, не з'яўляецца агульнай для ўсіх індаеўрапейскіх народаў. Але можна меркаваць, што тагачасныя нашы продкі спажывалі мёд дзікіх пчолаў, яйкі птушак, ягады, дзікарастучыя плады, хаця ў археалагічных матэрыялах сляды іх прасачыць і немагчыма.

Жыхары неалітычнага паселішча Камень II у Пінскім раёне вялі промысел дзіка, лася, высакароднага аленя, тарпана (дзікага каня), бабра, зубра альбо тура, мядзведзя, казулі. Ёсць падставы меркаваць, што ў познім неаліце ці ў эпоху бронзы ў сувязі са з'яўленнем земляробства сталі спажываць зерне злакавых, з'яўляюцца зерняцёркі для яго расцірання. Важным прадуктам харчавання была рыба, пра што сведчаць знаходкі касцяных рыбалоўных кручкоў і гарпуноў, а таксама вялікай колькасці лускі і касцей розных рыб, у прыватнасці шчупака. Мяркуючы па матэрыялах паселішчаў узмежжа Віцебскай і Пскоўскай абласцей, лавілі яшчэ судака, ляшча, акуня і карася.

У эпоху неаліту людзі навучыліся ляпіць і абпальваць гліняны посуд, у якім можна было захоўваць запасы прадуктаў і пітва. На ўнутранай паверхні пасудзін там-сям захаваўся выразны нагар, што сведчыць аб прыгатаванні варанай ежы. Сустракаўся і посуд з дзіркамі ў сценках, штосьці накшталт пазнейшых друшлякоў. Ранняе глінянае начынне мела не плоскае дно, а конусападобнае альбо закругленае, паколькі так зручней было ўторкваць яго ў зямлю пад вогнішчам ці на месцы "абеду" (печаў з чарэнямі і сталоў яшчэ не існавала).

У раннім жалезным веку, пачатак якога прыблізна прыходзіцца на сярэдзіну I тысячагоддзя да нашай эры, плямёны на тэрыторыі Беларусі сеялі гарох, конскія (палявыя) бабы, проса, пшаніцу. З жывёлін разводзілі свіней, кароў, коней, мяса якіх таксама ўжывалася ў ежу, авечак, коз, курэй. Здабывалі і дзікіх звяроў: аленяў, ласёў, мядзведзяў, баброў, а з птушак — цецярукоў і глушцоў. Пры раскопках тагачасных паселішчаў знаходзяць шкарлупкі лясных арэхаў. Тагачасныя жыхары Віцебшчыны сеялі яшчэ і ячмень, а палявалі на дзікоў, зуброў і іншых насельнікаў лесу, у рэках і азёрах здабывалі малюскаў. Цікава, што на многіх помніках таго часу

знойдзены мініяцюрныя гліняныя пасудзіны, якія мелі, на думку археолагаў, рытуальнае прызначэнне (магчыма, з іх пілі нейкае культавае пітво).

У тыя часіны большую частку тэрыторыі сучаснай Беларусі насялялі балцкія плямёны (яны фарміраваліся ад III—II тысячагоддзя да н.э.). Актыўныя кантакты балтаў з суседнім славянскім насельніцтвам пачаліся ў другой палове I тысячагоддзя н.э. Археалагічныя даследаванні сведчаць, што ўжо ў V—VIII стагоддзях на землях Беларусі жылі славянскія плямёны — полацкія крывічы, дрыгавічы, радзімічы, часткова валыняне, драўляне і севяране. Адначасова з рассяленнем славян на Беларусі адбываліся актыўныя міжэтнічныя кантакты з балцкімі плямёнамі, у выніку чаго апошнія ў асноўным былі асіміляваны, а часткова (у заходніх абласцях) склалі змешаныя балта-славянскія групы.

На думку сучасных археолагаў, лінгвістаў, антраполагаў, балты адыгралі пэўную ролю ў фарміраванні этнасу заходніх груп усходнеславянскага насельніцтва IX-XIII стагоддзяў, з якіх і склалася беларуская народнасць. З перыядам Кіеўскай Русі (IX — пачатак XII стагоддзя) звязана ўзнікненне гарадоў, права, распаўсюджанне хрысціянства. На землях сучаснай Беларусі ў гэты час існавалі Полацкае, Тураўскае, Пінскае, Навагрудскае княствы, часткова яны таксама ўваходзілі ў Смаленскае, Чарнігаўскае, Кіеўскае і Уладзіміра-Валынскае княствы.

Яшчэ кіеўскі аўтар "Аповесці мінулых гадоў" (пачатак XII стагоддзя), расхвальваючы звычаі сваіх супляменнікаў-палян, адзначаў, што радзімічы, якія размяшчаліся ў басейне Сожа, як і некаторыя іх суседзі, "жывуць у лесе, як і ўсякі звер, ядуць усё нячыстае". Значыць, адзінай усходнеславянскай кухні не было, адны плямёны елі тое, што не ўжывалі іншыя. Вядома, ёсць пэўная колькасць страў і напояў, якія характэрныя для ўсіх ці толькі ўсходніх славян, але іх няшмат і адносяцца яны да прадуктаў у асноўным расліннага паходжання. Сярод мясной кулінарыі такіх рысаў падабенства амаль няма.

Маецца пэўны археалагічны матэрыял пра тое, чым харчаваліся жыхары Беларусі ў IX-XIII стагоддзях. Так, можна сцвярджаць, што ў Полацкім княстве сеялі жыта, ячмень, авёс, пшаніцу, проса, боб, каноплі, лён, а з семя канапель і лёну здабывалі алей. У Полацку ў пласце XIII стагоддзя знойдзена дно бочкі з прыліпшым зернем агурка. Жыхары Тураўскай зямлі і Панямоння сеялі яшчэ і сачавіцу. Пры раскопках Гародні (Гродна) знойдзена зерне грэчкі. Усюды ў

Беларусі галоўнай збожжавай культурай было жыта. Зерне малолі каменнымі жорнамі.

Жывёлагадоўляй займаліся не толькі сяляне, але і жыхары гарадоў. Разводзілі кароў, свіней, авечак, коз, коней (апошніх ужывалі ў ежу ў галодныя гады, качак, гусей і курэй, а ў старажытным Ваўкавыску трапіліся косці паўліна. Птушкі ўжываліся ў ежу ў асноўным у вараным выглядзе, радзей — смажаныя. Цікава, што ў старажытных крэпасцях у Гародні і Ваўкавыску, дзе жылі пераважна воіны-дружыннікі, знойдзена больш касцей дзікіх жывёл, чым свойскіх. Для дружыннікаў і князёў паляванне было любімай забавай і важнейшым спосабам папаўнення запасаў харчавання. Палявалі, як і раней, на зубра, лася, высакароднага аленя, казулю, дзіка, зайца, у ежу ішлі часткі мядзведзя і бабра. Дзеля тлушчу палявалі на барсука. Лясы поўніліся разнастайнымі птушкамі, рэкі і азёры — рыбай. Пры раскопках знаходзяць металічныя астрогі, што ўскосна сведчыць пра здабычу буйной рыбы. Дакладна можна сцвярджаць, што жыхары Ваўкавыска лавілі балтыйскага асятра, ласося, шчупака, плотак, галаўля, краснапёрку, жэраха, ліня, ляшча, сама, судака, акуня. У здабычу трапляліся самы даўжынёй да двух метраў, а шчупакі — да метра дваццаці сантыметраў.

Збірала тагачаснае насельніцтва лясныя і вадзяныя арэхі, розныя ядомыя карані і травы: у адной з гаспадарчых пабудоў Наваградка знайшлі сушаныя лясныя яблыкі і плады цёрну (дзікай слівы), а ў Менску — абгарэлыя грушы.

Варта адзначыць, што як у жалезным веку, так і ў раннім сярэднявеччы на большай частцы тэрыторыі Беларусі, за выключэннем некаторых мясцін Палесся, адсутнічаюць сляды палявання на ляснога быка — тура, які вадзіўся тут да пачатку XVII стагоддзя. Магчыма, такая традыцыя, калі можна было паляваць на зубра і нельга было — на тура, з'яўляецца адлюстраваннем нейкіх старажытных татэмістычных вераванняў.

У старажытным Бярэсці (Брэсце) адшуканы драўляны жом (прэс) для выціскання алею (хутчэй за ўсё з семя ільну альбо канапель).

Пры раскопках на паселішчах IX-XIV стагоддзяў у Беларускім Паазер'і знойдзены зерне жыта, ячменю, аўса, грэчкі, пшаніцы і гароху, костачкі слівы. Мяркуючы па знаходках касцей, у ежу ўжывалі са свойскіх жывёл мяса свіней (найбольш), дробнай рагатай жывёлы, быка і каровы. Наяўнасць раздробленых касцей коней сведчыць аб тым, што апошніх таксама елі. Дзеля папаўнення меню палявалі на лася, дзіка, бабра, зайца, зубра, казулю, мядзведзя, высакароднага аленя. Некаторыя з гэтых жывёл здабываліся таксама

дзеля шкур. Магчыма, ужывалі мяса тарпана (дзікага каня). А з птушак акрамя курэй і свойскіх качак елі глушцоў, рабчыкаў, шэрых цецярукоў, дзікіх качак і т.д. Лавілі рыбу, якой ва ўсе часы былі багаты Браслаўскія азёры, прычым цікава адзначыць, што ў той час вадзіліся ў нас і асятры.

Пэўную ролю ў харчаванні знаці старажытнабеларускіх княстваў мелі прывазныя прадукты з Візантыі і іншых паўднёвых краін, Заходняй Еўропы: вінаградныя віны, сушаная паўднёвая садавіна, аліўкавы алей, розныя прыправы, доказам чаго з'яўляюцца даволі частыя знаходкі замежных амфар.

Адзін з першых пісьмовых успамінаў наконт харчовых прадуктаў, найбольш тыповых для Беларусі, адносіцца да 1289 года, калі валынскі князь Мсціслаў Данілавіч налажыў на жыхароў Бярэсця асобую даніну — лоўчае, як пакаранне за іх "коромолу". Берасцейцы павінны былі даваць "со ста по две лукне мёду, а по две овце... а по сту хлебов, а по пяти цебров овса, а по пяти цебров ржи, а по 20 куров...".

Апошнія этапы этнагенезу беларусаў ахопліваюць перыяд з сярэдзіны XIII па XVI стагоддзе, калі землі Беларусі ўваходзілі ў склад Вялікага княства Літоўскага. Нават пасля аб'яднання з Польшчай у выніку Люблінскай уніі 1569 года ў Рэч Паспалітую Вялікае княства Літоўскае захавала палітычную аўтаномію, свой урад, права, войска, фінансы, што ў пэўнай меры стрымлівала польскі ўплыў на беларускі і літоўскі народы.

Захавалася мала пісьмовых звестак пра харчаванне жыхароў Вялікага княства Літоўскага ў ранні перыяд яго існавання. Летапісцы XIV стагоддзя падкрэсліваюць як выключэнне такі факт, што вялікі князь літоўскі Альгерд, які першапачаткова (1320—1345) княжыў у Віцебску, не піў ні піва, ні мёду, ні нават квасу. Затое ў летапіс патрапіла, шго князь Вітаўт (памёр у 1430 годзе) на сваё каранаванне склікаў у Луцкім замку мноства ўладароў суседніх дзяржаў. Для пачастунку гасцей на працягу сямі тыдняў штодзень адпускалася пяцьсот бочак мёду, пяцьсот "яловіц", пяцьсот бараноў, пяцьсот "вепраў", сто зуброў, сто ласёў, "а иншых речей личбы нет".

Значна больш звестак даюць пісьмовыя крыніцы пра харчаванне жыхароў Беларусі ў XVI-XVII стагоддзях. Захавалася мноства інвентароў (падрабязных апісанняў маёмасці землеўладальнікаў), дзе пералічваюцца і запасы прадуктаў. Мяркуючы па іх, у кладоўках захоўваліся мяса, сала, кумпякі, кілбасы, скабкі (рэбры), вяленыя гусі, лой, языкі, грудзінка, карэйкі, вантробы свіней, сыры, масла. Дзеля посных дзён трымалі рыбу: свежых асятроў, вяленых шчупакоў,

ляшчоў. У свірнах былі ссыпаны жыта, пшаніца, каноплі, гарох, ільняное семя, авёс, пшанічны і ячменны солад для прыгатавання піва. З гародніны лічылі патрэбным мець буракі, капусту, цыбулю, часнок, хрэн, салёныя агуркі, рэпу, а таксама "мак белы" і "мак шэры". У якасці прыпраў ужывалі перац, цынамон (карыцу), гваздзіку, кардамон, імбір, шафран, гарчыцу, лаўровы ліст, міндаль, кмен, аніс. Частка панскіх запасаў была разлічана і на харчаванне слуг, але найбольш дарагія прадукты, безумоўна, прызначаліся толькі для сям'і ўладальніка.

Па-ранейшаму некаторая частка мяса здабывалася на паляванні. Рыхтуючыся да Грунвальдскай бітвы (1410 год), воіны Вялікага княства Літоўскага палявалі ў Белавежскай пушчы на зуброў і салілі ў запас зубрынае мяса. Паляванне, асабліва на буйных звяроў, было любімым заняткам шляхты. Шмат звестак пра гэта ёсць у славутай паэме Міколы Гусоўскага "Песня пра зубра". У "Баркулабаўскім летапісе" адзначалася, напрыклад, што "у пост Филипов у пуще Сидоровской его милость князь Соломорецкий побил лосей десять великих, а вепров диких великих осмь". Існавалі цэлыя вёскі асочнікаў — сялян-слуг, павіннасцю якіх было дапамагаць феадалу ў час палявання. Здабыча драбнейшых, чым згаданыя, звяроў і птушак, якімі былі багатыя лясы, дазвалялася і простаму люду. З часоў сярэднявечча дайшла да нас паляўнічая прымаўка: "Жывіся глушцом, станеш мудрацом". У некаторых балоцістых мясцовасцях на Віцебшчыне ажно да пачатку XX стагоддзя ледзь не ў кожнай сялянскай сям'і на зіму стваралі запас упаляваных і засушаных качак. Мяса салілі ў дзежках, вялілі, вэндзілі. На фальварках меліся вяндлярні, а сяляне часта вэндзілі свіныя кумпякі ў лазнях, а то і ў сенях курных хат. Мяснымі вырабамі шырока гандлявалі ў гарадах.

Працяглы час харчаванне шляхты, асабліва дробнай, не адрознівалася асаблівай вытанчанасцю. Шляхціц часта абедаў за агульным сталом са сваімі дворнымі людзьмі, а ў час вайсковых паходаў разам з усімі еў традыцыйную для воінаў страву — аўсянае талакно. Але паступова з развіццём таварна-грашовых адносін і пашырэннем уплыву Польшчы і краін Заходняй Еўропы шляхта і гарадская знаць усё больш бавяцца прывазнымі прадуктамі, прыправамі, дарагімі замежнымі вінамі, імкнуцца абзавесціся кухарам-іншаземцам, каб гатаваў розныя далікатныя стравы. Асуджаючы такія тэндэнцыі і згадваючы добрыя старыя часы, невядомы аўтар "Прамовы Мялешкі" (першая палова XVII стагоддзя) пісаў: "И то вельми страшная шкода — гологузые куры ховать: их достатком нарыты. А за моей памети прысмаков гетых не бывало;

добра было: гуска з грыбкамі, кашка з перчыком, печонка з цибулькою или з чосныком, а коли на перепышные достатки — каша рыжовая з шафраном. Вина венгерского не зажывали перед тым, — малмазыю скромно пияли, медок и горелочку дзюбали". Гусь з грыбамі, такім чынам, у той час лічыўся спрадвечнай беларускай стравай. "Малмазыяй" ці "мальвазіяй" называлі віно, якое прывозілася з вострава Крыт праз Украіну, потым так сталі называць і некаторыя іншыя віны.

Захавалася шмат апісанняў страў, якімі харчавалася знаць у XVIII стагоддзі. Значны матэрыял пра гэта абагульніў па мемуарах Адам Мальдзіс. Так, па ўспамінах таго часу можна меркаваць, што ў пачатку праўлення караля Рэчы Паспалітай Аўгуста III (1733—1763) у шляхты, "калі яшчэ пераважаў старасвецкі звычай, не было занадта вытанчаных страў. Расол, боршч, смажаніна, тушаная капуста з кавалкамі рознага мяса, каўбасы і саланіны — называлася яна гультайскім бігасам; затым — гусяціна, звараная са смятанай і з дробна парэзанымі сушанымі грыбамі, ячнай кашай засыпаная; чорны гусь, якога ў меншых паноў рыхтавалі так: кухар паліў на вугаль саломы, выцягнутай, калі не было чыстай, у паспеху з ботаў, дадаючы да гэтага лыжку альбо больш свежага мёду, даліваў... паводле патрэбы моцнага воцату, змешваў з той спаленай саломай, засыпаў перцам і імбірам — і тады ўся гуска станавілася чорнай; гэту страву вельмі любілі і падавалі ў час самых пышных банкетаў" (З. Кітовіч). Дзесьці ў гэты ж час Верашчака, каралеўскі кухмістр, прапанаваў новы спосаб падавання каўбасы, якая кроілася на колцы і палівалася вострым соусам, а елася лыжкай. Новая страва стала вядомай пад назвай "верашчака" ў гонар яе вынаходніка.

У меню набраных са шляхты матросаў радзівілаўскага флоту каля Нясвіжа ўваходзілі боршч, вараная капуста, тушаная капуста з мясам, грэцкая, ячменная і пшанічная кашы, грэцкія і пшанічныя клёцкі — часам з дадаткам сыру; з гародніны ўжывалі рэпу і буракі. У нядзелю, чацвер і па святах давалі паўфунта свежага смажанага мяса; у панядзелак і аўторак — паўфунта вэнджанага альбо соленага мяса, а ў сераду, пятніцу і суботу — салодкія стравы і гародніну з алеем; чатыры тыдні каляднага посту і ўвесь вялікі пост у ежу ішлі стравы, запраўленыя алеем.

На абед у шляхты сярэдняй заможнасці падаваліся, напрыклад, "белены боршч з галёнкай, кавалак мяса з хрэнам, парасяціна на шэра і заяц смажаны, грэцкая каша са скваркамі" (скваркі называлі яшчэ "шведамі"). У святочныя дні быў "крупнік з паўгускамі, капуста з мясам і яблыкамі". На розных балях і сяброўскіх вячэрах частавалі

кручанымі зразамі, рознай смажанай дзічынай, у тым ліку мядзведжымі лапамі, зайцамі, ласяцінай і сарнінай, галовамі і кумпякамі дзікоў, дзікімі птушкамі. Елі таксама квашаніну і расол з блінцамі.

На першае звычайна, як і цяпер, елі які-небудзь суп, напрыклад "боршч літоўскі", грыбную поліўку, расол (кіслы суп), а з канца XVIII стагоддзя — булёны. На другое елі мяса, якое варылі, смажылі альбо пяклі. На дэсерт былі прызначаны пірагі, торты, рознае печыва, вырабы з цукру, варэння, пернікі, біsквіты, садавіна. Ужо ў XVI стагоддзі дзе-нідзе на Палессі вырошчвалі вінаград. Пазней самыя багатыя заводзілі ўласныя аранжарэі, дзе расла паўднёвая садавіна. У XVIII стагоддзі пашыраецца ўплыў замежных кухань, перш за ўсё французскай. З Прусіі былі пераняты бульба і фасоля, якую доўгі час называлі "нямецкім гарохам".

Асаблівасцю шляхецкай кухні ў Рэчы Паспалітай была празмерная тлустасць ежы і перанасычанасць яе living рознымі прыправамі, а таксама салодкімі стравамі. Масла дадавалі нават у гарэлку і гарбату. У стравы клалі без меры перац, хрэн, гарчыцу, імбір, шафран, мускатны арэх, соль, воцат. Замежныя падарожнікі, не раз адзначаючы добрую якасць ежы, тым не менш прасілі накарміць іх нечым менш вострым. На балях у магнатаў было модна рабіць пачастункі з самых нечаканых спалучэнняў прадуктаў, сумяшчаючы салодкае і горкае, салодкае і салёнае, кіслае і салёнае. Асаблівым шыкам лічылася падаць курыцу, якую папярэдне напойвалі гарэлкай, потым скублі, смажылі (магчыма, часткова) і падавалі на стол. На талерцы няшчасная птушка раптоўна ажывала і пачынала трапятацца. Частавалі таксама смажанымі дзікамі, фаршыраванымі каўбасамі або мясам птушкі. Смажаным птушкам надавалі вычварную форму.

Адам Міцкевіч у паэме "Пан Тадэвуш", апісваючы шляхецкі банкет на Навагрудчыне ў 1812 годзе, пералічвае шэраг страў, стаўшых ужо да таго часу архаічнымі: кантузы (сальцісон), аркасы (сцюдзёная страва з жаўткоў яек і смятаны), бляманш (студзень з міндалю), фігатэлі (фаршы), помухлі (ментузападобная рыба з рознымі прыправамі), драганты (здроблены цукар), мяса сарны, сухі і дунаецкі ласось, асятрына. З замежных пачастункаў названа зярністая ікра. Як "кухарскі сакрэт" апісваецца "... рыба такая, не рэзана, смажана ад галавы, а тоўстая сярэдзіна печана, хвост жа ў соўсе мачае". Лічылася, што расол асабліва "крэпе здароўе і кроў ачышчае", калі ўкінуць туды колькі жамчужын і манету (напэўна, залатую). Аркас быў асабліва папулярны ў XVIII стагоддзі, але дзе-нідзе яго рабілі і пазней. Яшчэ ў канцы XIX стагоддзя ў наваколлі Белавежскай пушчы ўжывалі ў ежу бігас, больш характэрны для польскай кухні. Яго

гатавалі з квашанай капусты, саланіны, каўбасы, дзічыны, прыпраўленых перцам і тушаных.

На балях шмат пілі. Разам з замежнымі вінамі па старой звычцы ўжывалі пітны мёд. Найлепшым лічыўся, як сведчыў расійскі акадэмік В. Севяргін, які падарожнічаў па Беларусі на пачатку XIX стагоддзя, ліпавы мёд, які варылі ў Коўне. Увогуле ж, ліпец варылі ў многіх гарадах і маёнтках Беларусі. Той жа Севяргін адзначаў, што ліпец "празрысты, светлы і чысты, падобна чысцейшай вадзе, ад якой адрозніваецца толькі большай сваёй гушчынёй. Смак яго салодкі і чысцейшы мядовы, і пах прыемны, духмяны, на пах ліпавых кветак падобны. Мёд, прыгатаваны ў іншых гарадах, мае жаўтаваты колер і не настолькі прыемнага смаку і паху. У пачатку ён трохі пеніцца. У малой колькасці ўжываемы аблягчае ён грудзі і выклікае пот, а ў вялікай колькасці ап'яняе". Акрамя такога мёду быў яшчэ "паўтарак" і "трайны мёд". Рабілі так сама "вішнёўкі" і "маліннікі", для чаго бралі пароўну ягад і мёду.

Пітвом, характэрным толькі для беларусаў і літоўцаў, з'яўляўся крупнік, які варылі з гарэлкі альбо спірту, куды дадавалі мёд, перац, карыцу, гваздзіку, мускатны арэх і іншыя прыправы. Ужо пазней Вінцэнт Дунін-Марцінкевіч у камедыі "Пінская шляхта" згадваў пра крупнік як традыцыйны напой дробнай шляхты. Мяркуючы па некаторых выказваннях з гэтага твора, у крупнік кідалі, акрамя іншых прыправаў, яшчэ шафран, які надае жоўтую афарбоўку. Гэтае пітво запазычыла польская гастраномія пад назвай "крупнік літоўскі" (пад Літвой маецца на ўвазе ці ўсё Вялікае княства Літоўскае, ці яго гістарычная вобласць).

Пра Беларусь і Літву ў XVIII стагоддзі пісалі, што там "мяды і піва вараць найлепшыя ў свеце". На панскіх броварах сырэц гарэлкі пераганялі з рознымі каранямі і травамі і атрымлівалі кменаўку, палыноўку, анісаўку, цынамонаўку і інш. Настойкі пілі не толькі мужчыны, але і жанчыны.

Сяляне і гарадскія нізы, што жылі за кошт сваёй працы, зразумела, не маглі дазволіць сабе такую раскошу, як знаць. Каб спячы хлеб, у неўрадлівыя гады да мукі дадавалі тоўчаную кару альбо мякіну. Хлеб вельмі шанавалі. Калі луста знянацку падала на зямлю, яе, падняўшы, цалавалі, просячы прабачэння. Пра кармленне хлебам жывёлы не магло быць і гаворкі, гэта лічылася святатацтвам.

Можна сцвярджаць, што аржаны хлеб і розныя вырабы з аржаной мукі з'яўляліся асноўным прадуктам харчавання землябаў-беларусаў на працягу апошніх тысячагоддзяў. Хлеб пяклі з кіслага цеста, толькі ў перыяд выключнай занятасці задавальняліся выпечкай

праснакоў. Для дзяцей ласункам лічыўся пражаны хлеб, для чаго лусты хлеба намочвалі ў квасе, пасыпалі соллю і падсмажвалі ў печы.

Пшанічныя булкі адыгрывалі значна меншую ролю. У гарадах рамеснікі-пекары выпякалі на продаж белы хлеб, сітніцу, калачы, абаранкі, пірагі. Гэтыя вырабы ўжо тады мелі "стандартную" велічыню і вагу. Да пірагоў дадавалі мак, у некаторых выпадках запякалі ў іх яйкі. Хлебам і пірагамі часта аплочвалася праца, пэўная колькасць боханаў выдавалася за выкананне некаторых грамадскіх і службовых абавязкаў. Каравай лічыўся неабходным для вясельнай цырымоніі. З глыбокай старажытнасці вядома прыгатаванне бліноў, аладак, кашаў. У "Баркулабаўскім летапісе" пры апісанні неўраджаю 1601 года паведамлялася: "также и жито велми было не умолотно; а коли муку житную у хлебе спекут, то тесто печеное солодко, а за скорину хотя ложки клади, а в печи не печется".

Старажытнейшай стравай з'яўляюцца бліны, вядомыя не толькі славянам. Этнографы мяркуюць пра старажытнае паходжанне такога печыва, як "прышчы", якія пазней былі вядомыя толькі на Тураўшчыне. Для "прышчоў" цеста крута замешвалі, прыцярушвалі мукой, клалі ў гарачы прысак і пяклі 10-15 хвілін. Такая страва была вядома і ў народаў Балканскага паўвострава. На Тураўшчыне і ў іншых мясцінах рабілі таксама "жур", які ўяўляў сабой вадкі кісель з падсмажанай аўсянай мукі. Елі "жур", дадаючы алей. Аўсяныя кісялі вядомы з вельмі даўніх часоў, традыцыя іх прыгатавання налічвае не менш тысячы гадоў.

Значную ролю ў харчаванні адыгрывалі разнастайныя малочныя прадукты. Вывучаючы гісторыю малочнай жывёлагадоўлі, латвійскі этнограф Л. Думпе зрабіла выснову, што для Беларусі і краін Балтыі з глыбокай старажытнасці характэрна наступная паслядоўнасць апрацоўкі малака: 1) закісленне без дадавання закваскі; 2) здыманне з закісшага малака смятаны; 3) са смятаны збівалі масла; 4) рэшту кіслага малака з'ядалі або перапрацоўвалі ў тварог. Працэджванне падоенага малака праз кавалак ільняной тканіны (або, магчыма, праз жмут кудзелі ці саломы) вядома было яшчэ ў першабытны час. У Латвіі ў познім перыядзе эпохі бронзы дзеля гэтай мэты выкарыстоўвалі гліняныя коўшападобныя цадзілкі. Масла атрымлівалі працяглым перамешваннем смятаны ў пасудзіне рукой або спецыяльнай драўлянай лыжкай. Збіванне кругавымі рухамі рукі было распаўсюджана ва ўсіх індаеўрапейцаў, што сведчыць пра дужа даўняе паходжанне гэтага спосабу. Ва ўсякім разе, ужо ў сярэднявеччы атрымалі распаўсюджанне маслабойкі поршневага тыпу, якія ў вёсках захаваліся і цяпер. Рэшткі такога прыстасавання

знойдзены ў пластах XIII-XIV стагоддзяў у старажытным Ноўгарадзе, а малюнак поршневай маслабойкі сустракаецца на англійскай гравюры XIV стагоддзя. Для атрымання тварагу цёплае кіслае малако злівалі ў спецыяльную торбу, адкуль паступова сцякала сыроватка. У познім сярэднявеччы некаторае распаўсюджанне набыў спосаб награвання кіслага малака да таго часу, пакуль бялковая частка не згортвалася. Пасля яго пералівалі ў торбу, каб з тварожнай масы сцякла сыроватка. Такі тварог атрымліваўся больш цвёрды.

У юрыдычных дакументах XVI стагоддзя згадваецца асаблівая разнавіднасць сыру — малдрык. Яго рабілі з салодкага малака і потым абсмажвалі ў масле.

Мяса свіней, ялавічына, куры, гусі і яйкі ўваходзілі ў склад сялянскага аброку землеўладальнікам. На сялянскім стале сала і каўбасы з'яўляліся больш рэдка, чым у шляхты, але ўсё ж нельга ўяўляць, што тагачаснае сялянства харчавалася толькі лебядой і хлебам з карой — пры такім рацыёне яно праз пару пакаленняў вымерла б. Пры цяжкай земляробскай працы неабходна было з'есці кавалак сала.

Па пераважным спажыванні свініны і значна меншым ялавічыны беларусы больш блізкія да палякаў і літоўцаў, чым да рускіх. Аналогіі з кухняй Цэнтральнай і Заходняй Еўропы мае традыцыя прыгатавання каўбас, іх вэнджанне.

Рыбу (соленую, вяленую, сушаную, свежую) асабліва часта ўжывалі ў час шматлікіх пастоў. Поснай стравай лічыліся і бабровыя хвасты. Рыба ўваходзіла ў склад аброку. Расійскі акадэмік В. Севяргін канстатаваў, што жыхары паўночна-заходняй Беларусі і сумежнай часткі Літвы вельмі любяць сяляву, якая "... свежая надзвычай смачная, але прыемна таксама і вэнджаная".

Па этнаграфічных апісаннях пачатку нашага стагоддзя вядома, што ў ежу ў сырым выглядзе на ўсходзе Беларусі ўжывалі шчаўе, пер'е лугавой цыбулі і галоўкі палявога часнаку, карэнне заячай капусты. У аера з'ядалі асяродак кораня. Елі таксама маладыя парасткі і сукведці сасны, яшчэ не зацвярдзелую абалону асіны і бярозы, якую называлі "мязгой" (яе выскрабалі доўгім нажом з-пад кары), пялёсткі кветак яблыні і шыпшыны, высмоктвалі нектар з кветак гарбузоў, медуніцы і іншых раслін. Можна меркаваць, што такое лёгкадаступнае "вітаміннае меню" склалася яшчэ ў сярэднявеччы. Шмат нарыхтоўвалі беларусы капусты. Адрознівалі капусту салёную і капусту квашаную, кіслую. Буракі і бурачнае бацвінне таксама квасілі ў бочках. Гістарычна склалася так, што, хоць і адносна позна (у XVIII—XIX стагоддзях), але вялікае месца ў кухні беларусаў усіх слаёў занялі стравы з бульбы.

Цікава, што яшчэ ў XVI-XVIII стагоддзях у харчаванні сялян, асабліва на Палессі, значную ролю адыгрывала манна, або маннік плывучы (Glyceria fluitans), шмат гадовая травяністая расліна з сямейства злакавых, якая расце па берагах рэк і азёр, на заліўных лугах і ў забалочаных мясцінах, часта ўтвараючы зараснікі вышынёй ад трыццаці сантыметраў да метра. Сцёблы яе могуць плаваць на паверхні вады. У каласках даўжынёю каля двух сантыметраў выспяваюць зярняты. З тагачасных апісанняў вядома, што па расе зярняты збіралі ў рэшата, сушылі, прамывалі і варылі кашу. Зерне манніку ўваходзіла ў феадальны аброк, ім гандлявалі і нават вывозілі ў значных колькасцях за мяжу.

Са старажытных часоў ужываўся на Беларусі мак, які пранік сюды з Міжземнамор'я. Аладкі з макам былі абавязковай стравай на калядную куццю. Макавае малако спажывалася яшчэ ў язычніцкім рытуале. Мак ужываўся як прыправа да пірагоў і абаранкаў, макавае малако елі ў пост і на куццю.

Акрамя чыста смакавых якасцей маку здаўна былі вядомы яго наркатычныя ўласцівасці, што знайшло адлюстраванне ў беларускай міфалогіі. Закляцце макам лічылася адным з самых моцных і звязвалася з богам грому і маланкі Перуном. У абрадах нашых продкаў было прынята рытуальнае адурманьванне сокам альбо адварам са сцёблаў і галовак маку.

Яшчэ ў праславянскія часы, гэта значыць не пазней сярэдзіны I тысячагоддзя нашай эры, было распаўсюджана бортніцтва — здабыванне мёду дзікіх пчол у дуплах дрэў. Нават назва бортнікаў агульная для ўсёй паўночнай часткі славянскага арэалу. У сярэднявеччы бортнікі ўтваралі заможныя замкнутыя сацыяльныя групы, якія часта мелі асобыя правы і прывілеі. Мовазнаўцы лічаць, што з вялікім сацыяльным прэстыжам бортнікаў звязана слова "сябрына", першаснае значэнне якога — "група людзей, якая мае ў агульнай уласнасці рой пчол", другое — "згуртаванне блізкіх таварышаў". І сёння шмат вёсак носяць назву Бортнікі. Мёд елі ў чыстым выглядзе, рабілі мядовую сыту, якой, у прыватцасці, прыпраўлялася куцця, варылі і настойвалі хмельнае пітво.

Першапачаткова асноўным алкагольным напоем былі розныя мядовыя напіткі, у тым ліку і ў шляхты. Але паступова замежныя віны, якія прывозіліся ў вялікай колькасці, выціснулі пітны мёд з ужытку арыстакратыі.

Са старадаўніх часоў было вядома на Беларусі піва. У кожным заможным маёнтку рабілі солад і вырошчвалі хмель. Звычайна ў посныя дні падавалася поліўка з піва, вядомая пад назвай "граматка"

альбо "фарамушка". Гістарычныя дакументы канца XV стагоддзя паведамляюць, што будучы вялікі князь Жыгімонт Стары ў пост еў звычайна на снеданне граматку. Страва гэтая была вядома на Беларусі да канца XVIII стагоддзя.

З XVI стагоддзя даволі шырока распаўсюдзіўся продаж гарэлкі, якую называлі "акавіта" (ад лацінскага aqua vitae — вада жыцця). Вытворчасць гэтага напою з'яўлялася прывілеяй шляхты і магнатаў, простым людзям гэтым звычайна займацца забаранялася.

З глыбокай старажытнасці вядомы беларусам бярозавы сок. Яго ўжывала не толькі простанароддзе, але і шляхта. Палякі кпілі з беларусаў і літоўцаў, што тыя "гадаваныя на бярозавай юшцы".

Сяляне елі тройчы ў дзень. Летам, калі працаваць даводзілася цяжэй, у поле бралі на падвячорак хлеб з малаком ці квасам. Усе тры разы на стол абавязкова падавалі што-небудзь з супоў — крупеню, боршч, зацірку, капусту, гарох, буракі. Запівалі абед бярозавікам альбо хлебным квасам. Раслінная ежа пераважала над мясной.

Мяркуючы па пазнейшых этнаграфічных апісаннях, у буднія дні ў заможных сялян на абед гатаваліся боршч з салам альбо мясам, каша з салам, суп мясны альбо малочны. У пачатку абеду елі боршч, пад канец — малочны суп. У посныя дні боршч варыўся з грыбамі або салёнай рыбай, а летам найчасцей ужывалі халаднік са шчаўя ці буракоў. Кашы былі з грэцкіх круп альбо проса, пазней таксама бульбяныя, якія запраўляліся алеем. З алеем варылі і суп. На святы гатавалі боршч з мясам, кашу з салам, смажылі свініну, гусяціну ці кураціну, блінцы з маслам, аладкі або сырнікі. У пост святочны абед гатаваўся з рыбы і алею, аладкі елі з макавым малаком. Абед бядняцкай сялянскай сям'і нярэдка быў усяго з двух страў, мяса спажывалася менш. Летам сняданак быў на світанні, а вячэра — пасля заходу сонца, калі вярталіся з поля. Зімой снедалі а сёмай гадзіне раніцы, вячэралі ж у 19—20 гадзін. Снеданне і вячэра былі больш сціплымі, чым абед.

Шэраг дадзеных пра беларускія сялянскія стравы першай паловы XIX стагоддзя можна знайсці ў ананімных паэмах "Энеіда навыварат" і "Тарас на Парнасе". У першым творы, які напісаны паміж 1816 і 1826 гадамі, згадваюцца такія ласункі, як сачні, смажні, саладуха, камы са смятанай:

Траянцы ўзялісь за ядзенне,
Як з поля панскія харты.
Была ў іх затаўкай крупеня,
Кулагу пхалі ў жываты;
Была ў іх гушча і драчона,

І парасяціна смажона.

Або:

Трупаціла яна крупеню,
Яечню, руднік, жур, смажэню,
Каму пячэню з часнаком;
Былі й салодкія пацешкі:
Вяземскі пернікі, арэшкі,
Мязгі й мязюму рашаты.

Хутчэй за ўсё паэма "Энеіда навыварат" напісана ў Духаўцічынскім павеце Смаленскай губерні і адлюстроўвае рэаліі жыцця тагачасных смаленскіх беларусаў.

Паэма "Тарас на Парнасе", як лічаць даследчыкі, створана пазней, у сярэдзіне мінулага стагоддзя кімсьці са студэнтаў Горы-Горацкага земляробчага інстытута (Магілёўшчына). На думку вядомага гісторыка літаратуры Г. Кісялёва, аўтарам яе быў К. Вераніцын. Вось як апісваецца напоўнены беларускім сялянскім каларытам абед парнаскіх багоў:

Наперш дала яна капусту,
Тады са скваркамі кулеш.
На малацэ крупеню густу
Дае ўволю, толькі еш.
І з пастаялкай жур сцюдзёны,
А з кашы сала аж цякло,
Ды і гусяціны смажонай
Уволю усім багом было.
Як унясла ж на стол каўбасы,
Бліны аўсяны ў рашаце,
Аж слінкі пацяклі ў Тараса
І забурчала ў жываце.

Пераважная большасць згаданых у абедзвюх паэмах страў вядома па працах этнографаў, рэцэпты прыгатавання многіх з гэтых прысмакаў захаваліся да нашага часу. Крупеня тут — суп з круп, які забельвалі малаком альбо засквarвалі. Кулеш — мясцовая назва засквaранай крупені. Рэцэпт прыгатавання кулагі даецца ў гэтай кнізе. На Віцебшчыне і заходняй Смаленшчыне драчонай называюць бліны з пшанічнай мукі, змяшанай з аржаной. Жур — гэта рэдкі аўсяны кісель, сачні — тоўстыя мучныя бліны, начыненыя мясам, яйкамі ці тварагом, а посныя — макам альбо садавінай. У якасці

дэсерту ў "Энеідзе навыварат" згаданы гарадскія або прывазныя ласункі: вяземскія пернікі, разынкі ("мязюм"). Пералік страў даецца ў многім ідэальны ў вачах селяніна, не ўсё з гэтага меню было даступна, а многае ўжывалася толькі на святы.

Асаблівае месца ў беларускай нацыянальнай кухні займаюць абрадавыя стравы. Яны рыхтаваліся да сямейных свят або свят народнага календара.

На Каляды, якія яшчэ да прыняцця хрысціянства былі прымеркаваны да свята зімовага сонцавароту, было прынята ў перыяд з 24 снежня да 6 студзеня адзначаць тры куцці. Вечарам 24 снежня, напярэдадні Каляд, была вялікая, або посная, куцця. Адвячоркам 31 снежня, напярэдадні Новага года, спраўлялася шчодрая, альбо багатая, куцця, а вечарам 6 студзеня, перад Вадохрышчам — галодная, ці вадзяная, куцця (праваслаўныя гэтыя даты адзначалі па старому стылю). На ўсіх іх абавязковаю стравою была сама куцця — каша з ячных круп. Стол для вячэры абавязкова ставіўся ў куце хаты. На яго спачатку клалі сена і засцілалі белым абрусам. Было прынята ставіць на стол 6,12 ці 18 страў. На вялікую куццю (перад якой быў месячны пост) звычайнымі пачастункамі былі рыба альбо селядзец, аладкі на алеі, якія елі з макам, суп з крупамі, посная верашчака, суп з сушаных грыбоў (або тушаныя грыбы), аўсяны кісель, вараны гарох, і нарэшце на завяршэнне куцця, у якую маглі дадаваць мядовую сыту. У некаторых мясцінах куццю прыпраўлялі канапляным алеем. У час вячэры есці першым пачынаў гаспадар, які сядзеў на покуці, а ўслед за ім — астатнія з сям'і па старшынстве. Перш чым пачаць есці куццю, гаспадар казаў, звяртаючыся да акна ці стукаючы ў сцяну: "Мароз, мароз, хадзі куццю есці!" Было прынята варажыць па даўжыні выцягнутых сцяблінак сена, ці добры летам вырасце лён. Назаўтра сена, што ляжала пад абрусам, аддавалі свойскай жывёле.

На шчодры вечар куцця прыпраўлялася маслам альбо салам. Увесь астатні пачастунак таксама ўжо не быў посны: смажанае сала (звычайна на Каляды калолі парсюка), каўбасы з кашай і рознымі падліўкамі, разнастайныя мясныя стравы, квашаніна (студзень). Па некаторых звестках, быў распаўсюджаны звычай піць на каляды піва. У тых месцах, дзе на багатую куццю існаваў звычай шчадраваць (хадзіць па хатах з віншаваннямі), калядоўшчыкам клалі ў торбы сала, сырыя каўбасы, блінцы, сыр і г.д. На вадзяную (галодную) куццю стравы ізноў былі посныя, як і на першую, толькі іх было менш. На Магілёўшчыне ў ячменную кашу, выняўшы яе з

гаршка ў печы, ставілі зроблены з лучыны крыж, які на другі дзень апускалі ў раку альбо калодзеж.

Перад вялікім пастом (сем тыдняў да Вялікадня) адзначаліся "запускі" на каўбасу і мяса. Этнографы ўказвалі, што ежа гатавалася звычайная, толькі багата запраўлялася салам і свежанінай. Варыліся капуста і тлусты квас. У верашчаку клалі скваркі, каўбасы. Каша і крупяны суп павінны былі "плаваць у тлустасці". Абавязковай стравай лічылася квашаніна, якая гатавалася са свіных ног, вушэй і галавы.

На Масленіцу першыя два-тры дні трэба было пячы аржаныя, аўсяныя і ячныя бліны, а трохі пазней — бліны з грэцкай мукі. Бліны елі з летнім, або пятроўскім (ад Пятроўскага посту), тварагом. Такі тварог пераціраўся з соллю, заліваўся ў якой-небудзь пасудзіне гарачым маслам і мог захоўвацца аж да Масленіцы. Беднейшыя мусілі задавальняцца канапляным алеем. Масленіца заканчвалася "запускамі" на малако, якія наладжваліся ў нядзелю. У гэты дзень вячэра складалася з адных малочных страў: сыру, масла, тварагу з малаком.

У вялікі пост было забаронена ужываць скаромныя стравы (мяса, сала, масла, яйкі і інш.), піць гарэлку. Па апісаннях XIX стагоддзя, у пост на снеданне елі вараную (часцей у мундзірах) бульбу, саладуху з хлебам ці бульбаю, на абед — вараную капусту ці квас, крупеню, аржаную кашу, гарохавы суп. На вячэру ізноў варылі бульбу ці якую-небудзь кашу. У святочныя і нядзельныя дні пяклі бліны, рабілі верашчаку з грыбамі, селядцовым расолам і "малаком" з канаплянага семя.

Акрамя агульнахрысціянскіх, шырока вядомых свят, амаль паўсюдна на Беларусі святкаваліся лакальныя, вядомыя ў межах адной мясціны святы. Яны захаваліся з дахрысціянскага часу і таксама мелі свае рытуальныя стравы. Напрыклад, на тэрыторыі цяперашняга Докшыцкага раёна Віцебскай вобласці зафіксавана свята Камаедзіцы, якое адзначалі 24 сакавіка. Лічылася, што ў гэты дзень прачынаюцца і выходзяць з бярлогаў мядзведзі. На гэтае свята рыхтавалася рытуальная ежа. Першую страву гатавалі з сушанага рэпніку з-за таго, што мядзведзь пераважна харчуецца раслінамі. Паколькі мядзведзь любіць авёс, то другой стравай быў аўсяны кісель, а трэцяй — былі гарохавыя камы, якія і далі назву гэтаму святу.

Дзень рытуальнай сустрэчы буслоў адзначаўся на Звеставанне (25 сакавіка). На гэты дзень выпякалі галёпы з пшанічнай мукі, якія мелі форму бусла, альбо яго выяву адціскалі на печыве зверху. Былі галёпы таксама ў выглядзе буславай лапы, напрыклад на Піншчыне, або яе адбітка. Печыва таксама магло мець форму сахі альбо сярпа.

На Хрэстцы (серада на палове посту) пяклі пірагі ў выглядзе крыжа.

Напярэдадні Вялікадня рыхтавалі разнастайныя стравы, каб не варыць у святочныя дні, ставілі квас. У Вялікую суботу (за дзень да свята) чыста прыбіралі ў хаце, вымывалі падлогу, лавы, сталы. Яшчэ ў пятніцу ці суботу пяклі як мага больш пірагоў. Таксама загадзя трэба было пафарбаваць яйкі. Каб надаць чырвоны колер, яйкі варылі ў адвары з шалупіння цыбулі, а сушанае бярозавае лісце давала зялёны колер. На ўсяночную напярэдадні свята бралі з сабой у царкву для асвячэння хлеб, яйкі, сыр, мяса, соль. У каталікаў гэтае асвячэнне адбывалася ў нядзелю раніцай. Лічылася, калі хто паспее раней за ўсіх дахаты з гэтага набажэнства, той увесь год будзе паспяваць хутка ўсё рабіць і будзе мець добры ўраджай. Быў звычай таксама раніцай мыць твар "праз яечка" (гэта значыць, халоднай вадой, якая лілася на пафарбаванае яйка) або гладзіць твар яйкам, каб быць ружовашчокім і прыгожым, як яно. Дома ўся сям'я разгаўлялася свянцонымі альбо проста фарбаванымі яйкамі, але са свянцонай соллю, разнастайнымі мяснымі стравамі, пірагамі. Звычайна якраз да свята падсушвалі, а потым вэндзілі сала, паляндвіцы, каўбасы. У якасці прыправы да мяса падавалі цёрты хрэн, трохі запраўлены смятанай і пафарбаваны буракамі. На гэтае снеданне дазвалялася ўсім выпіць трохі гарэлкі альбо віна. Косці ад свянцонага мяснога закопвалі на ніве, бо, паводле павер'яў, гэта садзейнічала добраму ўраджаю. Вечарам па вёсцы хадзілі валачобнікі. Каля кожнай хаты яны спявалі валачобныя песні з пажаданнямі здароўя і плёну гаспадару, гаспадыні, іхнім дзецям. Валачобнікаў адорвалі чырвонымі яйкамі, а часцей клікалі ў хату на пачастунак. Дзеці, асабліва ў каталікаў, днём хадзілі ў "жакі": у кожнай хаце прамаўлялі велікодныя віншаванні і вершы, за што атрымлівалі ў кошычак яйкі і розныя ласункі.

У ноч перад Юр'ем (23 красавіка), калі коней першы раз выганялі на начлег у поле, пастуху гаспадар даваў пару каўбас, кварту пшанічнай мукі, кавалак сала, з дзесятак яек і трохі грошай. Начлежнікі збіраліся разам і наладжвалі пачастунак.

На Юр'я, паводле старадаўняга звычаю, сяляне варылі аўсяны кісель, паколькі святы Юрый засцерагаў коней і лічыўся апекуном аўса. Напярэдадні свята ў некаторых месцах пяклі каравай хлеба, і гаспадар, паклаўшы яго ў кошык з бяросты, абыходзіў сваё поле або раненька да снедання ўся сям'я ішла ў абход сваіх палёў, узяўшы з сабой гарэлку, каўбасы, яйкі, косці ад велікоднага пачастунку. У полі прынесенымі касцямі абтыкалі мяжу ці попелам ад іх абсыпалі

месцы, дзе расце пустазелле. Пасля выканання ўсіх абрадавых дзеянняў пачыналася баляванне.

На Сёмуху (Тройцу) існаваў звычай ісці ў лес, узяўшы з сабой каўбасы і яйкі, і смажыць там пад бярозамі яечню.

На Купалле пачастунак складаўся з сыру, тварагу, прэсных перапечак — бабак з тоўчаным канапляным семем, цыбуляй, часнаком, вострымі зялёнымі прыправамі, халоднага квасу, яечні, верашчакі, з сала і мяса. Дагэтуль захавалася прымаўка "Чакай Пятра — сыр з'ясі" як згадка пра звычай на Пятра (29 чэрвеня) абавязкова рабіць хатні клінковы сыр.

Абрадавыя стравы было прынята гатаваць і на Дзяды, калі ўшаноўвалася памяць продкаў. Вось як апісвалася ў сярэдзіне XIX стагоддзя вячэра на Дзяды на Піншчыне, пасля наведання могілак. Стол засцілалі белым абрусам, ставілі на яго свечку. Потым неслі на стол боб ці гарох з мядовай сытай, поліўкі з рыбы і мяса — кіслыя і прэсныя, смажаную саланіну, аладкі, яечню з каўбасой, кашу прасяную ці грэцкую, малако макавае і малако кіслае. Пасярод гэтых страў клалі бохан хлеба і накроеным хлебам ці малымі боханамі абкладвалі вакол стол так, каб булачкі былі ў рад адна каля другой на пачэсным месцы стала. Пасля малітвы і адведзенага часу, за які, паводле ўяўленняў, павінны былі пачаставацца запрошаныя дзяды — духі-продкі, пачыналася вячэра. Гаспадар, а ўслед за ім і гаспадыня першыя лыжкі ад сыты з бобам і гарохам адлівалі ў асобную пасудзіну для памерлых. Тое ж рабілі і з іншымі стравамі. Трохі кашы клалі яшчэ і за акно, з боку двара.

Па апісанні святкавання Дзядоў у канцы XIX стагоддзя на тэрыторыі цяперашняга Мёрскага раёна, на вячэру гатавалі "юшнік" са свіной крыві, а калі не калолі падсвінка, то клёцкі з "душамі" (загорнутымі ў цеста скваркамі), аладкі з вер'ашчакай або замест іх каўбасы з сырой капустай. На заканчэнне падавалі "саламатку" (сушаныя яблыкі, грушы, ягады, вараныя на мёдзе) або аўсяны кісель з мядовай сытай. Рашчынялі "дзядоўскі" хлеб і пяклі столькі боханаў, колькі налічылі "дзядоў". На Магілёўшчыне рытуальнымі стравамі на восеньскія Дзяды былі канон, ці канун, поліўка, малако, яечня, каша, мяса (патрэбна была няцотная колькасць страў). Замест хлеба былі бліны. На Змітроўскія Дзяды (канец кастрычніка) у Заслаўі абавязковай памінальнай стравай з'яўлялася вараная галава: свіная, барановвая ці хоць бы курыная. Вячэра пачыналася з пачастунку ўсіх прысутных канунам. Для яго прыгатавання ў мядовую сыту крышылі рытуальны прэсны корж, абаранкі. У некаторых месцах дадавалі

цёрты мак. Першую лыжку кануна рытуальна адлівалі для нябожчыкаў.
З абрадавых страў можна назваць яшчэ "бабіну кашу", якую гатавалі на хрэсьбіны. Варыла яе з ячных, грэцкіх ці прасяных круп жанчына, якая прымала дзіця. У доме парадзіхі на хрэсьбінах гэту кашу "выкуплялі" і з'ядалі ў канцы гасцявання. На хрэсьбіны на Віцебшчыне пяклі аладкі, а ў іншых месцах такое абрадавае значэнне мела яечня. Яечняй жа на заручынах частавалі маладога. На вяселлі бацькоў і сваякоў маладой за цнатлівасць апошняй частавалі салодкай кашай. На адведкі нованароджанага прыносілі пшанічныя пірагі.

Вялікім было рытуальнае значэнне бліноў, якія пяклі на большасць святаў, а таксама на хаўтуры. На Усходнім Палессі адной з памінальных страў былі гарачыкі — тры галушкі, печаныя з прэснага цеста. Кожны прысутны адломваў ад іх па кавалачку.

На свята Сарокі, або Сорак пакутнікаў, у час вялікага посту пяклі так звання "жаўранкі". Гэты звычай паходзіць яшчэ ад дахрысціянскіх земляробскіх святаў.

Часта сапраўдным творам мастацтва быў вясельны каравай, які пяклі з самай лепшай мукі і ўпрыгожвалі выпечанымі з цеста фігуркамі, а таксама стужкамі і кветкамі.

Мядовую сыту, якой прыпраўлялі кашу на куццю і Дзяды, рабілі з мёду, які варылі разам з сотамі дзве гадзіны. У беларусаў Себежскага павета бацьку нованароджанага бабка падносіла рытуальнае пітво з мёду, рэдзькі, хрэну і солі.

Акрамя піліпаўскага (перадкаляднага) і вялікага посту на Беларусі яшчэ пасцілі пэўны час перад Пятром і перад Спасам (у жніўні). Поснымі днямі на тыдні былі ў першую чаргу серада і пятніца. Акрамя чыста рэлігійных меркаванняў, звычай не ўжываць нейкі час тлустых і мясных страў, відавочна, практнкаваўся нашымі продкамі зыходзячы таксама з меркаванняў аптымізацыі харчавання, бо, як вядома, спажыванне доўгі час адных і тых жа прадуктаў прытупляе іх смак. (Неабходна заўважыць, што канфесіі каталіцкай і праваслаўнай царквы неаднолькава падыходзілі да абмежаванняў у час посту. Каталіцкая царква была ў гэтым сэнсе больш лагоднай. Таму, калі вы сустрэнеце ў рэцэпце параду, якая дазваляе ўжываць у пост малако ці яйкі, — не бянтэжцеся, значыць, аўтарам таго рэцэпта быў католік.)

Такім чынам, калі не ўлічваць славутай беларускай бульбы, вырашальнымі ў фарміраванні беларускай кухні былі, бадай, перыяды Вялікага княства Літоўскага, а потым Рэчы Паспалітай. У

рамках гэтых дзяржаў адбываўся плённы працэс узаемаўзбагачэння традыцый насяляўшых іх народаў: беларусаў, літоўцаў, украінцаў, палякаў, яўрэяў і інш. Пэўныя ўплывы пранiклі і з заходнееўрапейскіх дзяржаў.

Кухня ж беларускага сялянства пры параўнаўчым вывучэнні выяўляе шмат агульнага з кухняй літоўцаў, асабліва памежнай часткі Літвы — Віленшчыны. Вельмі падобны ў абодвух народаў спосабы нарыхтоўкі і апрацоўкі мяса, грыбоў, раслінных і малочных прадуктаў, шэрагу напояў, часткова бульбы. Стравы з расліннай сыравіны: супы са шчаўя, крапівы, гарбузовая каша, аўсяны кісель, гарбата з чабару, ячменны квас, рэцэпты выпечкі аржанога хлеба, якія аднолькавыя ці амаль аднолькавыя ў абодвух народаў, верагодна, вядуць сваё паходжанне яшчэ з першабытных часоў, калі большую частку сучаснай Беларусі насялялі балцкія плямёны. Многія з прадуктаў жывёлагадоўлі таксама амаль не адрозніваліся ў прыгатаванні: напрыклад, так званае малодзіва па-дзукску добра вядома і ў нашай гастраноміі, тое ж можна сказаць пра свежыя агуркі з мёдам, печаныя яблыкі, грэцкія бліны, грыбныя супы. Досыць шмат супадзенняў і ў рэцэптах прыгатавання мясных страў: лівернай і крывяной каўбас, адварной свініны, вэнджанага адварнога кумпяка, галубцоў, калдуноў (з грыбамі і без іх), вясковай свіной каўбасы і каўбасы з сумесі свініны, ялавічыны, сала, кіндзюка (вядомы на Беларусі і ў Аўкштайтыі — усходняй Літве). Сярод напояў блізкія па характару адвары і кампоты з садавіны, квасы, крупнік, пітво з мёду. Падабенства страў ўзнікла не пазней перыяду Вялікага княства Літоўскага з панаваўшай у ім беларускай культурай, хоць асобныя рэцэпты маглі ўзнікнуць і раней. У той жа час, акрамя асобных аналогій, стравы з бульбы, якія атрымалі найбольшае распаўсюджанне ў апошнія два стагоддзі, істотна адрозніваюцца, як і шэраг іншых рэцэптаў позняга паходжання. Досыць даўно выдаюцца даведнікі па кулінарыі. У XVII стагоддзі ў Рэчы Паспалітай, у склад якой уваходзіла Беларусь, пачынаюць з'яўляцца кнігі, дзе падаваліся рэцэпты страў. Так, у 1673 годзе ў Слуцку была выдадзена кніга на польскай мове "Зямянін, або Гаспадар інфлянцкі" (Інфлянтамі зваўся поўдзень Латвіі), дзе апісваліся спосабы, як варыць піва. Аўтарам гэтага выдання быў Ян Герман з Нідборку. Але большую вядомасць набыла напісаная кухмістрам кракаўскага ваяводы Станіславам Чарнецкім кніга "Compendium ferculorum albo zebranie potraw" ("Усё пра стравы або збор страў"), якая ўпершыню пабачыла свет ў 1682 годзе і на працягу XVIII стагоддзя неаднаразова перавыдавалася. Як згадваў Адам Міцкевіч у сваёй паэме "Пан Тадэвуш", гэтай кнігай

карысталіся ў шляхецкіх дамах Наваградчыны яшчэ і на пачатку XIX стагоддзя. Яна змяшчала рэцэпты 100 мясных, 100 рыбных і 100 малочных страў, мноства ласункаў, а таксама кулінарных жартаў. Вось адна з парад С. Чарнецкага: "Узяць свойскага каплуна, добра ачысціць, зняць з яго цалкам скуру, але не нарабіць дзірак, укласці гэтую скуру ў такую бутлю, у якой будзе адтуліна ў горле, каб можна было закласці тры пальцы. Узяць шаснаццаць жаўткоў, прыпраў паводле густу, уліць гэта праз лейку ў тую скуру з каплуна, потым зашыць і пусціць у бутлю ваду, пасаліць, закаркаваць або завязаць, пакласці ў кацёл з вадой і варыць. А калі пачакаць, то тыя яйкі так разадзьмуць каплуна, што кожны будзе дзівіцца..."

У кніжцы згадвалася пад назваю "tertofelle" бульба, якую пяклі ў попеле і пакроеную на скрылікі смажылі, але гэта была асаблівая заморская страва для панскага стала. Больш шырока бульбу пачалі вырошчваць у другой трэці XVIII стагоддзя ў каралеўскіх эканоміях нямецкія каланісты.

Да кухараў прад'яўляліся даволі высокія гігіенічныя і дзелавыя патрабаванні. С. Чарнецкі навучаў, што "кухар павінен быць ахайны, з чупрынай альбо галавой вычасанай, з паголеным тварам, памытымі рукамі, абстрыжанымі пазногцямі, абвязаны белым фартухом, цвярозы, не сварлівы, пакорны, спрытны, добра адчуваць смак... ведаць добра патрабаванні да страў, а перад усімі паслужлівы". Кніга Станіслава Чарнецкага была папулярная сярод верхніх пластоў усяго шматнацыянальнага грамадства Рэчы Паспалітай. У 1786 годзе ў Варшаве Вялёндкі «Кухар дасканалы, карысны для тых, хто займаецца гаспадаркай", якая змяшчала яго пераклады з французскіх кулінарных выданняў (нагадаем, што гэта быў час засілля ўсяго французскага на ўсходзе Еўропы).

XIX стагоддзе стала часам папулярызацыі беларускай нацыянальнай кухні. Яшчэ ў 1836 годзе ў Вільні выйшла кніга на польскай мове "Кухар, добра настроены". Аўтарам яе быў Ян Шытлер, кухар князя Сапегі. Пазней Я. Шытлер выдаў шэраг іншых кулінарных кніг. У Вільні, культурным асяродку Беларусі і Літвы, у 1848 годзе ўпершыню была выдадзена па-польску "Гаспадыня літоўская або навука ўтрымання ў парадку дома...", дзе побач з парадамі па вядзенні хатняй гаспадаркі даваўся шэраг кулінарных рэцэптаў "літоўскай" кухні. (Літвой у тыя часы называлі частку Беларусі на захад ад ракі Бярэзіны і Віленшчыну.) Гэты дапаможнік шматразова перавыдаваўся. Аўтарам кнігі была жанчына — Ганна Цюндзявіцкая з Прушынскіх, родам з-пад Барысава.

У шэрагу першых кулінарных прац стаіць і кніга "Кухарка літоўская", аўтарка якой абазначылася ініцыяламі W.A.L.Z. (В.А. Завадская). Гэтыя выданні былі разлічаны ў асноўным на сярэднія пласты тагачаснага грамадства. Акрамя рэцэптаў страў у "Кухарцы літоўскай" прапаноўваліся прыкладныя меню на кожны дзень тыдня адпаведна пары года.

У гэтай кнізе даюцца рэцэпты страў, сабраныя з шэрагу выданняў. Паколькі яшчэ ў часы Рэчы Паспалітай палякі запазычылі некаторыя стравы беларускай кухні, то ў сучасных польскіх кулінарных кнігах назвы іх часта даюцца з азначэннямі "беларускі", "літоўскі", "а ля Радзівіл", "а ля Сапега", "графа Тышкевіча". Разам з рэцэптамі з разгледжаных кніг шэраг звестак узяты з прац этнографаў канца XIX — пачатку XX стагоддзя (самі стравы існавалі, безумоўна, значна раней). У цэлым наша кніга адлюстроўвае беларускую кухню да сярэдзіны XIX стагоддзя. Для стварэння гістарычнага каларыту аўтары імкнуліся захаваць стылістыку беларускай мовы XIX — пачатку XX стагоддзя. Таму, каб ёй было зручна карыстацца, прыведзены сучасныя значэнні мер вагі і аб'ёмаў, якімі карысталіся нашы продкі, а таксама неабходныя заўвагі і тлумачэнні.

Эдвард Зайкоўскі,
кандыдат гістарычных навук

МЕРЫ ВАГІ І АБ'ЁМУ, ЯКІМІ КАРЫСТАЛІСЯ НАШЫЯ ПРОДКІ

Гарнец — адзінка вымярэння сыпкіх рэчываў у сістэме мер Вялікага княства Літоўскага. Да ўвядзення метрычнай сістэмы мер карысталіся гарцам, роўным 2,82 літра.

Залатнік — мера масы ў старажытнай Русі і Вялікім княстве Літоўскім, "літоўскі" залатнік важыў 3,9 грама.

Капа — даўняя адзінка лічэння розных прадметаў (збожжа ў снапах, гуркоў і інш.), роўная 60 штукам.

Кварта — адзінка вымярэння сыпкіх рэчываў і вадкасцей у сістэме мер Вялікага княства Літоўскага. Раўнялася 1/4 гарца, г.зн. 0,71 літра.

Кватэрка — даўнейшая мера вадкіх або сыпкіх рэчываў, роўная чацвёртай частцы кварты.

Кілішак — невялікая шкляная пасудзіна на ножцы, звычайна змяшчала паўкватэркі.

Кубак — невялікая фарфоравая, гліняная ці іншая пасудзіна звычайна ёмістасцю да літра; у гэтай кнізе прыняты за меру, роўную 0,3 літра.

Лот — адзінка вымярэння масы ў сістэме мер Вялікага княства Літоўскага. Раўнялася 1/32 фунта, г.зн. 11,71 грама. Насельніцтва Беларусі карысталася лотам да пачатку XX стагоддзя.

Локаць — адзінка вымярэння даўжыні. У сістэме мер Вялікага княства Літоўскага раўнялася 64,96 сантыметра.

Фунт — даўняя мера масы. У Вялікім княстве Літоўскім велічыня фунта вагалася ад 360 да 450 грамаў, з 1766 года — 374,82 грама. У Расіі фунт важыў 409,5 грама. Мае рацыю лічыць, што ў прыведзеных у кнізе рэцэптах фунт "важыць" каля 400 грамаў.

Цаля — даметрычная адзінка даўжыні ("дюйм"), роўная 2,54 сантыметра.

Шклянка — выкарыстоўваецца ў кулінарних рэцэптах у якасці меры вадкіх рэчываў, роўнай 0,2 літра.

Супы

Паколькі з супу пачынаўся кожны абед, яго гатавалі асабліва старанна. Варачы суп, гаспадыня ўлічвала, якія яшчэ стравы яна будзе падаваць на абед, каб суп выклікаў апетыт і дапамагаў страваванню.

Каб суп быў наварыстым і празрыстым, яго варылі спачатку на вялікім, а потым на малым агні.

Булён з ялавічыны, цяляціны, курыцы, індыка лічыўся найлепшым тады, калі гатаваўся ў паліваным гаршку.

ГАРАЧЫЯ СУПЫ З МЯСАМ

БУЛЁН З ЯЛАВІЧЫНЫ

Калі вы хочаце мець наварысты булён, бярыце фунт мяса на чалавека, калі паснейшы — дастаткова паўфунта.

Чыста вымыйце мяса ў гарачай вадзе, заліце халоднай і гатуйце пятнаццаць хвілін, пастаянна здымаючы пену. Потым выцягніце мяса, спаласніце яго, булён працадзіце і зноў гатуйце ў ім мяса, дадаўшы рознага карэння, спачатку на вялікім, а потым на малым агні. Калі мяса зварыцца, булён трэба астудзіць, дадаць у яго некалькі свежых яечных бялкоў і зноў награвацъ на павольным агні. Як толькі бялок згусне, перацадзіце ўсё праз сурвэтку — і будзе ваш булён празрыстым. Калі быць уважлівым, можна абысціся і без бялкоў, трэба толькі засцерагацца, каб булён не "бег", бо будзе тады мутны і нясмачны. Падаючы на стол, можна ўкінуць у булён жменьку асобна згатаванага пакрышанага шчаўя.

Да булёну з ялавічыны можна прапанаваць на выбар густую рысавую кашу з маслам, грэнкі з булкі альбо клёцкі, пра якія гаворка пойдзе пазней. Але найлепшы дадатак да булёну — паштэцікі з мазгамі ці мясам.

ЗАЛАЦІСТЫ БУЛЁН З ГАРОДНІНАЙ

Пакласці на дно пасудзіны некалькі пакрышаных цыбулін, трошкі морквы і свежага лою, а наверх столькі фунтаў якога-небудзь мяса, пакроенага на кавалкі, колькі будзе чалавек (калі дадаць трошкі цяляціны альбо кавалак шынкі, абрэзаўшы з яе скуру, то досыць мяса па паўфунта). Уліць трошкі вады і тушыць да таго часу, пакуль мяса не зарумяніцца. Потым заліць дастатковай колькасцю вады, дадаць перцу, солі, трошкі маярану, рознага карэння і варыць пару гадзін. Пасля таго булён працадзіць, сабраць тлушч, асвятліць бялком і зноў

перацадзіць праз сурвэтку ў пасудзіну, у якую ўжо прыгожа пакроены морква, капуста, бульба, спаржа, дробна скрышаная пятрушка. Усё гэта трэба зварыць у булёне, аж пакуль не стане мяккім, і потым падаваць на стол.

Другім разам можна зрабіць інакш: замест разнастайнай гародніны ўзяць толькі капусту, разрэзаць качан на чатыры часткі, перакласці лісты мясным фаршам, асобна згатаваць усё гэта і перад паданнем на стол пакласці ў мясны булён.

ЗАЛАЦІСТЫ БУЛЁН З КІСЛАЙ КАПУСТАЙ

Зарумяніць мяса, як звычайна на булён (гл. у папярэднім рэцэпце), заліць вадой і загатаваць. Пакласці паўкварты квашанай капусты, уліць трошкі капуснага расолу і гатаваць, як кожны булён, з карэннем. Як будзе гатовы — адкінуць на сіта, асвятліць бялком і зноў працадзіць.

Да гэтай стравы можна прапанаваць паштэцікі.

ХЛЕБНЫ СУП З ВІНОМ

Хлебны мякіш тушыць з маслам, аж пакуль ён не ператворыцца ў густую кашу, якой трэба заправіць звычайны булён з ялавічыны. Падаючы на стол, працадзіць суп праз сіта і дадаць пару шклянак віна. Калі хочаце, каб суп быў цямнейшы, працадзіўшы, падкалаціце яго некалькімі жаўткамі, а пазней дадайце мадэры альбо херасу.

КАРАЛЕЎСКІ СУП

Распусціць чвэрць фунта масла, дадаць трошкі мукі, падсмажыць яе, уліць у пасудзіну, дзе ўжо ляжыць буйна пакрышанае разнастайнае карэнне. Пакласці туды курыцу, рассечаную на чатыры часткі, усыпаць стоўчаную з вадой жменьку мігдалаў, дзесяць крута звараных скрышаных жаўткоў, паўфунта шынкі, пакроенай на невялікія кавалачкі, жменю цёртай булкі. Усё гэта заліць булёнам і добра стушыць пад вечкам. Потым перацерці праз сіта, даліць яшчэ булёну і падаваць на стол.

Да гэтага супу падаюць грэнкі альбо клёцкі, можна ўліць у яго трошкі віна.

БУЛЁН З КУРЫЦЫ ЦІ ІНДЫКА

Пакласці абвараную і ашчыпаную курыцу ў каструлю, для лепшага смаку дадаць трошкі ялавічных касцей. Заліўшы вадой, гатаваць пятнаццаць хвілін, увесь час здымаючы пену. Потым булён перацадзіць у пасудзіну, у якой ён будзе варыцца, пакласці ў яго курыцу,

парэзаную на кавалкі, пасаліць, дадаць трошкі масла, корань пятрушкі, парэзанай морквы, некалькі зярнятак англійскага перцу і гатаваць, старанна памешваючы, каб не пабег і не страціў сваёй празрыстасці. Перад падачай пакрышыць трошкі зялёнага кропу і пятрушкі, пасыпаць накладзены ў талеркі асобна звараны рыс (альбо макарону) і наліць у іх булён.

Іншым разам можна падчас гатавання засыпаць булён ячнымі крупамі ці рысам, будзе тады белы і густы.

СУП-КАША З КУРЫЦЫ

Узяць дзве курыцы, пачысціць іх, дадаць некалькі фунтаў ялавічыны, заліць вадой і гатаваць на малым агні, дадаўшы карэння, перцу і лаўровага лісту. Паўфунта рысу заліць часткай таго булёну, зварыць, а затым перацерці праз сіта. Звараных курэй разабраць, аддзяліць мяса ад касцей. Мяса дробна пасячы, а потым стаўчы і перацерці праз рэдкае сіта, дадаць булёну, змяшаць з перацёртым рысам і разбавіць булёнам. Перад самым паданнем падагрэць, але не кіпяціць.

Да гэтага супу падаць грэнкі і масліны.

СУП-ПЮРЭ З ЗАЕЧЫНЫ

Паставіць варыцца булён з ялавічыны, пакласці карэння, некалькі сушаных баравікоў і ўліць трошкі бурачнага расолу. Абсмажыць заечыну, злажыць яе ў посуд і заліць булёнам, тушыць, аж пакуль не стане мяккай. Потым аддзяліць мяса ад касцей, пасячы на дробныя кавалкі і стаўчы ў ступе, перацерці праз густое сіта і разбавіць булёнам так, каб суп быў густым.

У суп перад падачай на стол кладуць кавалкі індычыны, падсмажанай у масле, перад тым падагрэўшы яго (але не кіпяціць). Калі няма індычыны, можна падаць тоненькія лустачкі сушанай булкі, намазаныя маслам.

СУП-КАША З МОРКВЫ

Зварыць звычайны булён. Некалькі пачышчаных і пакроеных морквін, пажадана маладых, заліць булёнам, дадаць кавалак масла і тушыць пад вечкам. Калі стануць мяккімі, перацерці. Распусціць трохі масла, усыпаць пару лыжак мукі і падсмажыць, а потым перамяшаць гэта з морквай, дадаўшы трохі цукру і ўліўшы булёну столькі, каб суп не быў занадта густым. Перад падачай падагрэць і падаваць з грэнкамі.

Такія супы можна варыць і з іншай гародніны: рэпы, зялёнага гарошку і г.д.

СУП З РАКАЎ

Суп гэты можна гатаваць і ў звычайныя дні, і ў час посту. У першым выпадку ўжываюць для яго мясны альбо курыны булён, а ў другім — з рознага карэння.

Капу ракаў зварыце ў падсоленай вадзе з кропам. Як астынуць, адыміце шыйкі і ножкі і пачысціце шкарлупкі ад тулава. Адбярыце шыйкі і столькі шкарлупак, колькі будзеце фаршыраваць. Астатнія шкарлупкі і цэлыя ножкі трэба прапаласкаць і стаўчы ў ступе, потым дадаць некалькі лыжак масла і зноў стаўчы, ужо разам з маслам. Пасля пастаўце на малы агонь і няхай паволі смажыцца ў рандэліку, а калі масла пачне рабіцца чырвонага, "ракавага", колеру, працісніце масу праз сурвэтку, змяшайце з кватэркаю мукі і падсмажце. Потым разбаўце згаданым вышэй булёнам, дадайце смятаны і перад падачай закіпяціце.

У супавую місу пакладзіце адвараныя ракавыя шыйкі, некалькі пакроеных цытрын (калі няма цытрыны, можна замяніць яе шклянкай белага сталовага віна), усыпце трошкі зялёнага кропу. Але перш за ўсё туды кладуцца шкарлупкі, якія робяцца наступным чынам. Частку адвараных ракавых шыек дробна пасячы, змяшаць з вялікай лыжкай масла, некалькімі стоўчанымі сухарамі, пасечанай зялёнай пятрушкай, кропам і адным сырым яйкам.

Як толькі маса будзе дастаткова густой, накласці яе ў шкарлупкі і зварыць асобна ў булёне альбо вадзе.

СУП, ЗАПРАЎЛЕНЫ СМЯТАНКАЙ АЛЬБО ЖАЎТКОМ

Зварыць булён з ялавічыны (мяса павінна быць з косткай) і карэння, часта здымаючы пену, і працадзіць. Пакласці ў талеркі звараны мясны фарш, а таксама звараную і прыгожа пакроеную моркву. Узяць лыжку мукі, перамяшаць яе з дзвюма альбо трыма лыжкамі масла, падсмажыць, а потым дадаць сюды паўкварты булёну, узбіць шэсць жаўткоў і заправіць імі суп, потым падагрэць, але не кіпяціць.

Замест жаўткоў можна забяліць квартаю смятанкі.

СВІНІНА З ГАРОХАМ

Паўгарца гароху заліць двума гарцамі вады (вада павінна быць халоднай), загатаваць, пакласці тры фунты свежай свініны з прорасцямі, пасаліць і варыць, аж пакуль гарох не стане мяккім.

Потым выцягнуць свініну, гарох перацерці праз сіта, масу змяшаць са свінінай, моцна падагрэць, але сачыць, каб не закіпела.

Падаваць на стол з кавалачкамі падсмажанага ў масле і падсушанага белага хлеба.

ЧЫРВОНЫЯ БУРАЧКІ ПА-ГАСПАДАРСКУ

Паставіць вады з карэннем, уліць туды бурачнага расолу, пакласці ялавічыну, пасаліць і варыць, памешваючы. Спячы некалькі чырвоных буракоў, абабраць, пашаткаваць і пакласці ў місу. Заліць іх згатаваным папярэдне кіпячым булёнам, і ён адразу стане прыгожага чырвонага колеру і салодкага смаку. Пры жаданні можна дадаць сюды свежай свініны.

ПАНСКІ БУЛЁН

Паасобку зварыць паўкубка ячных круп і паўфунта мяса. Калі мяса зварыцца, выцягнуць яго, а ў булён пакласці дробна скрышаныя пару цыбулін, здзёртую на тарцы моркву, а таксама цэлую цыбуліну. Крупы дадаюць, калі гародніна зварыцца. Мяса пакроіць і раскласці ў талеркі.

КАПУСНІК

Узяць некалькі фунтаў ялавічыны і напалову менш свініны, Некалькі грыбоў, трохі перцу, солі, галоўку цыбулі, уліць кварту капуснага расолу і пакласці кварту капусты, дадаць гарнец (можна і больш) вады і паставіць усё гэта на агонь. Як толькі мяса стане мяккім, булён працадзіць, сабраць тлушч, асвятліць бялком і зноў працадзіць. Перад падачай пакласці пакроеную на кавалкі свініну. Можна гэты суп падаваць з капуснымі лістамі. У такім разе іх кладуць пасля таго, як булён перацэдзяць, і вараць, пакуль яны не стануць мяккімі.

КАПУСТА

Узяць фунт кіслай капусты, выціснуць з яе сок (расол) і зварыць разам з паўфунтам тлустай свініны, уліўшы паўтары кварты вады. Пасаліць, дадаць капуснага квасу паводле густу, засквырыць, а падаючы на стол, забяліць смятанай. Можна смятану расцерці з лыжкай мукі, забяліць гэтым капусту і закіпяціць яе яшчэ раз.

СУП СА СВЕЖАГА ШЧАЎЯ

Паўкварты шчаўя перабраць і чыста вымыць. Пакласці на сіта, каб збегла вада. Дробна пасячы і выціснуць трохі зялёнага соку. Пакласці

ў рондаль трохі свежага масла, дадаць пасечанае шчаўе, пасыпаць пшанічнай мукой і перамяшаць. Уліць трошкі больш за паўкварты булёну, зваранага з паловы курыцы і цялячай грудзінкі. Перацерці ўсё праз сіта, дадаць пару кавалкаў грудзінкі. Пры жаданні можна падаць грэнкі.

Грэнкі робяцца наступним чынам. Зрэзаць румяную скарынку з булкі, тонка пакроіць булку, намазаць свежым маслам і патрымаць у печы.

Гэты суп вельмі карысны людзям у час хваробы.

СУП СА ШЧАЎЯ ІНАКШ

Для гэтага супу варыцца булён з ялавічыны, можна дадаць трошкі вяндліны. За гадзіну да таго, як падаваць на стол, дробна пакрышыць у яго столькі свежага шчаўя, колькі патрэбна, каб булён не быў занадта кіслы. Пасля таго як шчаўе зварыцца, пакласці ў суп кварту смятаны і зноў закіпяціць.

Зімою для гэтага супу можна ўжываць марынаванае шчаўе. Трэба ўзяць паўкварты шчаўя, прамыць у вадзе і зварыць, як і свежае. У час посту, калі замест мяснога булёну шчаўе варыцца на рыбнай юшцы альбо на адвары з гародніны, можна апрача смятаны, перад тым як падаць на стол, заправіць яго некалькімі жаўткамі.
Добра да гэтага супу падаваць пярдуты.

ШЧАЎЕ З КРАПІВОЙ

Зварыць дробна пасечаныя крапіву і шчаўе. Крапівы трэба браць у два разы больш, як шчаўя. Пажадана варыць на мясным булёне. У гатовую страву ўкінуць падсмажаныя пакроеныя каўбаскі і забяліць смятанай.

КРУПНІК З ГРЫБАМІ І МЯСАМ

Паўкубка ячных круп заліць вадой і пакінуць на ноч. Удзень пасмажыць крышаныя грыбы ў масле хвілін дзесяць (калі ўжываеце сушаныя грыбы, то трэба перад тым замачыць іх гадзіны на дзве ў вадзе). Паставіць на агонь паўтары кварты вады і фунт мяса, дадаць крупы, грыбы і варыць паўтары гадзіны. Моркву, пятрушку і соль укладань за паўгадзіны да таго, як крупнік павінен зварыцца.

СУП З АГУРКОЎ

Згатаваць булён з ялавічыны, дадаўшы крыху агурковага расолу (адно каб не быў занадта кіслы), рознага карэння, можна таксама ўкінуць некалькі сушаных баравікоў. Зварыць асобна некалькі кіслых

агуркоў, пакроіць іх на пляйстэркі, пакласці ў талеркі, заліць асветленым яечным бялком булёнам і падаваць на стол.

СУП З ГУСЯ ЦІ КАЧКІ

Гуся альбо качку зварыць з рознымі прыправамі. Узяць паўтары кватэркі ячных круп, зварыць іх так, каб аж клеіліся, тады пакласці ў іх вялікую лыжку масла і добра размяшаць, дадаць тры кватэркі смятаны, змяшаць гэта з булёнам, у якім гатавалася качка, і падаваць на стол, паклаўшы ў супавую місу пакроенае на кавалкі мяса.

СУП З ГУСІНЫХ ВАНТРОБАЎ

Укінуць у ваду розныя прыправы, пакласці вантробы ад двух гусей (але не класці пячонку) і варыць так, як варыцца звыклы булён. Асобна зварыць ячную кашу, пажадана на грыбным адвары, дадаць у яе спачатку масла, а потым і кіслай смятаны і змяшаць з булёнам. Калі будзе недастаткова кіслінкі, можна дадаць трошкі расолу ад чырвоных буракоў.

Пячонку дробна пасячы, змяшаць з цёртай булкай, дадаць трошкі масла, два жаўткі і адно цэлае яйка. Гэтай масай нафаршыраваць скурку з гусіных шыек, зашыць яе і зварыць у тым супе. Перад падаваннем пакроіць і ўкласці разам з вантробамі ў супавую місу.

ПОЛІЎКА

Зварыць мяса, дадаўшы цыбулю, кроп і іншыя прыправы. Невялікую колькасць пшанічнай мукі развесці вадой і падкалаціць гэтым згатаваны булён. Потым уліць туды хлебны ці бурачны квас альбо сыроватку (можна таксама хлебную рошчыну) — трэба, каб поліўка была з кіслінкай.

У посныя дні поліўку гатавалі на грыбным адвары ці юшцы з рыбы.

КРЫВЯНАЯ ПОЛІЎКА

Заліць вадой мяса, дадаць прыправы і бурачны расол, як ва ўсе кіслыя супы. Як булён зварыцца, працадзіць, дадаць падрыхтаванай гусінай альбо свіной крыві і зноў закіпяціць.

Кроў рыхтуецца так. Спускаюць кроў з гуся альбо заколатай свінні ў посуд, дзе павінна быць трошкі солі, каб кроў не згарнулася. Перамешваюць, а перад тым як ліць у булён, дадаюць муку альбо цёртую булку. Уліўшы гэта, булён трэба толькі давесці да кіпення, бо калі будзе доўга кіпець альбо адстойвацца, кроў спадзе на дно.

Да гэтага супу добра падаваць клёцкі з гусінай альбо свіной пячонкі. Робяцца яны так. Пячонку дробна пасекчы, пасаліць і паперчыць, убіць два альбо тры яйкі, пакласці трошкі топленага масла, тоўчаных сухарыкаў, добра ўсё перамяшаць і зляпіць клёцкі. Абкачаць іх у грэцкай муцэ альбо сухарах, укінуць у вар, а як будуць гатовыя — пакласці ў суп.

ГАРАЧЫЯ СУПЫ НА МАСЛЕ І ПОСНЫЯ

СУП З ГАРОДНІНЫ З МАСЛАМ

Дзве жмені перабранага шчаўя, жменю альбо галоўку салаты, некалькі маладых бурачных лістоў, патрошкі шпінату, пятрушкі і іншых прыправаў пакласці ў рандэлік і заліць варам. Гатаваць пяць хвілін на малым агні. Потым працадзіць, адціснуць таксама ваду з зеляніны, пасекчы яе і зноў пакласці ў той самы адвар, дадаўшы кавалак масла, трошкі солі, перцу і даліўшы гарачай вадой. Гатаваць яшчэ паўгадзіны. Потым узбіць чатыры жаўткі з трыма лыжкамі смятаны, зняць суп з агню, уліць у яго смятану з жаўткамі і добра перамяшаць. Перад тым як падаць на стол, можна пакласці некалькі звараных яек, пакроеных на кружочкі.

СУП З ГАРОДНІНЫ

Зварыць разнастайнае карэнне з соллю, паклаўшы некалькі сушаных баравікоў, працадзіць і пакласці ў гэты адвар крыху белай фасолі, некалькі абабраных бульбін, крышанай морквы і белай капусты (напачатку кладзецца тая гародніна, якая варыцца даўжэй). Паставіць на агонь і, як толькі гародніна будзе мяккай, можна падаваць на стол.

СУП, ЗАПРАЎЛЕНЫ МАСЛАМ

Паставіць на агонь ваду з карэннем і сушанымі грыбамі, дадаўшы трошкі бурачнага расолу. Дробна пакроіць некалькі морквін, пару цыбулін і смажыць іх у масле, аж пакуль не стануць мяккімі. Дадаць вялікую лыжку мукі і з ёй зноў смажыць, а потым запраўіць гэтым звараны і працэджаны адвар з грыбоў і карэння і закіпяціць.

СУП З ПАМІДОРАЎ

Некалькі памідораў пакроіць упоперак, выціснуць з іх сок і выкінуць зярняты. Распусціць на патэльні паўфунта масла, пакласці ў яго памідоры і пару булак, пакроеных на невялікія лусты, дадаць трошкі солі і заліць адварам з рознай агародніны: пятрушкі, цыбулі,

морквы. Гатаваць пятнаццаць хвілін, а потым перацерці праз густое сіта і разбавіць такой колькасцю адвару з гародніны, каб суп быў густым. Перад падачай забяліць смятанай, закіпяціць і падаваць з грэнкамі з булкі.

СУП З АГУРКОЎ БЕЛЕНЫ

Living Рознае карэнне і якую-небудзь дробную рыбу заліць вадой, на трэць ці чвэрць разбаўленай агурковым расолам, і гатаваць паўтары гадзіны. Падсмажыць лыжку мукі ў растопленым масле, заправіць тым суп, працадзіць яго, забяліць смятанай, пакласці трохі пакроеных кіслых агуркоў і рыбнага фаршу і закіпяціць.

СУП З БЕЛАЙ ФАСОЛІ

Паўгарца спелай белай фасолі ўсыпаць у падсолены вар і гатаваць, пакуль не стане мяккай, потым перацерці праз сіта. Падсмажыць пасечаную пятрушку з добрай лыжкай масла, перацерці і ўкінуць у падрыхтаваную фасолю. Разбавіць гэтую масу асобна звараным адварам з гародніны так, каб суп быў дастаткова густым, і падаваць з грэнкамі з булкі.

БУЛЬБЯНЫ СУП

Зварыць у вадзе рознае карэнне, паклаўшы туды лыжку масла. Абабраць фунтаў пяць бульбы і зварыць яе ў тым вары. Потым выбраць бульбіны і перацерці іх на сіта. Развесці перацэджаным булёнам, у якім яны варыліся, забяліць смятанай і падагрэць. Падаваць з падсмажанымі ў масле і падсушанымі лустачкамі булкі.

ГАРОХАВЫ СУП

Паўгарца спелага гароху ўсыпаць у падсолены вар. Як зварыцца, адцадзіць і перацерці праз сіта. Падсмажыць пасечаны корань пятрушкі ў лыжцы масла, аж пакуль не стане мяккім, пасля чаго дадаць лыжку мукі і зноў падсмажыць. Змяшаць гэта з перацёртым гарохам, разбавіць вадой, у якой ён варыўся, так, каб суп быў дастаткова густым, і падаваць з лустачкамі булкі, падсмажанымі на масле і падсушанымі.

Калі хочаце гатаваць гэты суп без масла, трэба зварыць гарох, перацерці, разбавіць адварам, у якім ён варыўся разам з карэннем, а перад тым як падаваць, пакласці ў супавую місу пакроенага на кавалкі вэнджанага селядца альбо падсмажаную камбалу і заліць супам, падагрэтым да кіпення.

ГРЫБНЫ СУП

Узяць пару вялікіх прыгожых сушаных баравікоў, добра вымыць і паставіць варыцца з рознай зяляцінай і прыправамі: цыбуляй, морквай, зярнятамі перцу і інш. Гатаваць да таго часу, пакуль грыбы не стануць мяккімі. Як астынуць, вар, у якім варыліся грыбы, асвятліць двума бялкамі, зноў закіпяціць, а потым працадзіць у супавую місу, куды ўжо скрышаны зялёны кроп альбо пятрушка.

У гэты суп можна пакласці клёцкі альбо макарону ці густую кашу з дробных круп.

Можна таксама зрабіць гэты суп кіслым. Тады трэба даліць у грыбны адвар трохі бурачнага расолу, а перад тым як падаваць, забяліць смятанай.

Да гэтага супу добра падаць фарш з рыбы, а таксама грыбы, дробна пакрышаныя, альбо піражкі з грыбамі.

ЮШКА З РЫБЫ

Заліць вадой разнастайнае карэнне, і хай яно добра ўварыцца. Асобна зварыць кватэрку ячных круп, добра расцерці іх з маслам і змяшаць з адварам. Пакласці туды рыбу, якая ёсць (шчупака, ліня, акуня, вугра), столькі кавалкаў, колькі будзе асоб, і хай яна добра ўварыцца. Перад тым як падаваць, усыпаць у талеркі дробна пакрышаных кропу, пятрушкі і ўкласці звараныя кавалкі рыбы.

СУП З МЕНТУЗОЎ

Ментузоў абварыць кіпнем, пачысціць і пасаліць. Тым часам згатаваць адвар з рознага карэння, дадаўшы некалькі зярнятак англійскага перцу. Як зварыцца, працадзіць. Пакроіць ментузоў на кавалкі і зварыць іх разам з морквай у тым адвары. Морква павінна быць прыгожа накроена. Перад падаваннем пакласці ў супавую місу асобна згатаванае сага і заліць яго супам.

КІСЛЫ СУП З СУШАНАЙ РЫБЫ

Зварыць у бурачным расоле living рознае карэнне і сушаную рыбу. Працадзіць, дадаць у адвар муку, падсмажаную на алеі, і перамяшаць. Падаваць на стол з фаршам, зробленам так. Пасекчы і пасаліць вараную рыбу, дадаць да яе булку, размочаную ў піве, і ўсё гэта яшчэ раз добраператаўчы. Зрабіць з гэтай масы кілбаскі, укачаць іх ў муку і адварыць, а гатовыя пакроіць наўскос на кавалкі.

РУСКІ СУП (УХА)

Ваду з рознымі прыправамі: перцам, лаўровым лістом, маяранам — варыць гадзіну, дадаўшы рознай гародніны. А потым пакласці туды пасоленую і пакроеную на кавалкі вялікую рыбіну, зварыць яе і падаваць.

ГАРАЧАЕ ПІВА З МАКАВЫМ МАЛАКОМ

Падагрэць піва і перамяшаць яго з густым макавым малаком. Добра падагрэць, але не кіпяціць, інакш малако можа згарнуцца. Можна дадаць цукру.

ГАРАЧАЕ ПІВА З МЁДАМ

Падагрэць піва, напалову разведзенае з мёдам, дадаць трошкі алею, пакласці пакроеную цытрыну. Падаць да гэтага супу грэнкі з хлеба, пасыпаныя соллю і кменам.

СУП З ПІВА

Закіпяціць дзве пляшкі піва, пакласці туды цукру, шэсць узбітых жаўткоў і падаваць суп з грэнкамі. Можна таксама дадаць у суп імбір.

ЯЧНЫ КРУПНІК З МАКАВЫМ МАЛАКОМ

Добра разварыць ячныя крупы і расцерці іх, каб сталі белыя. Змяшаць з макавым малаком і разбавіць гарачай вадой да патрэбнай гушчыні. Падагрэць, але не кіпяціць, і падаваць на стол.

МАЛОЧНЫ СУП З ПЕНКАЙ

У тры кварты тлустага свежага малака ўліць восем жаўткоў, добра ўзбітых з цукрам. Паставіць на агонь і ўвесь час перамешваць — хай грэецца, гусцее, але не кіпяціць, бо жаўткі зварацца. Калі будзе гарачым, уліць у супавую місу, працадзіўшы папярэдне, і пасыпаць цынамонам. Пенка робіцца з яечных бялкоў. Узбіць на пену некалькі свежых бялкоў, дадаць пару лыжак цукру і крыху цынамону. Перамяшаць і па лыжцы накладаць на бляху, засланую прамасленай паперай, а потым паставіць на гадзіны тры ў печ, каб высахла. Гатовыя пенкі кладуць у суп перад тым, як падаваць на стол.

Гэты суп можна падаваць і халодным.

ВЯСКОВЫ БУЛЁН

Абабраць і скрышыць бульбу, здзерці на буйную тарку моркву, разам паварыць іх у вадзе, пакуль не будуць мяккія. Пакроіць сала,

падсмажыць яго з крышанай цыбуляй, дадаўшы лыжку мукі, і падкалаціць гэтым звараны булён.

БАЦВІННЕ

Перабраць, памыць і добра пакрышыць бурачкі і бацвінне. Варыць у мясным булёне альбо вадзе, пакуль бурачкі не будуць мяккія, тады дадаць дзве (можна больш) лыжкі цытрынавага соку, лыжку цукру і закіпяціць. Размяшаць лыжку мукі з кубкам смятаны, дадаць пару лыжак згатаваных бурачкоў, добра расцерці і ўліць гэта ў варыва, добра размяшаць і зняць з агню.

Калі будзеце варыць на мясным булёне, то цукру лепш не дадаваць.

КУЛЕШ

Бярэцца грэцкая, гарохавая, бабовая альбо ячная мука, разбоўтваецца вадой (але не рэдка, бо інакш будзе калатуша) і варыцца, аж пакуль не загусцее. Падаецца кулеш абавязкова цёплым.

АЎСЯНЫ КІСЕЛЬ

Намачыць два фунты аўсянай мукі ў халоднай вадзе, пакласці туды для закваскі некалькі скарынак жытняга хлеба і даць цэлую ноч кіснуць. Раніцай працадзіць праз сіта і варыць, памешваючы, потым пасаліць і яшчэ раз закіпяціць. Талеркі спаласнуць халоднай вадой, разліць у іх кісель і астудзіць. Ядуць яго з макавым малаком або з мядовай сытай.

ГАРОХАВЫ КІСЕЛЬ

Гарохавую муку прасеяць, заварыць кіпнем, падліваючы яго і памешваючы, каб не было камякоў. Потым гэта закіпяціць, разліць у талеркі, астудзіць і падаваць з алеем.

ЖУР, АЛЬБО АЎСЯНЫ КІСЕЛЬ

Паўфунта аўсянай мукі развесці гатаванай вадой і паставіць на суткі альбо болей у цёплае месца, каб закісла. Потым працадзіць на сіта і кіпяціць, пакуль не загусцее. Падсмажыць кавалачкі сала, дадаўшы крышанай цыбулі, і заправіць гэтым жур. У пост запраўляюць алеем. Ядуць з варанай бульбай.

СУПЫ З ЯГАД

СУП СА СЛІЎ

Узяць паўгарца добрых спелых сліў. Пакласці іх у рандэлік, заліць вадой так, каб яна цалкам іх закрыла, і варыць, часта памешваючы, каб не падгарэлі. Як развараццца, працерці праз сіта, дадаць цынамону, паўфунта цукру, некалькі стоўчаных гваздзік, шклянку віна, развесці гэта гатаванай вадой, закіпяціць і заліць грэнкі з булкі.

Замест віна можна скарыстаць паўкварты свежай смятаны.

СУП З СУШАНЫХ ВІШАНЬ

Два фунты сушаных вішань (без костачак) вымыць, трохі патаўчы ў ступе, заліць паўгарцам вады і гатаваць у рандэліку паўгадзіны. Працадзіць праз сіта, уліць дзве шклянкі лёгкага кіслага віна, усыпаць чвэрць фунта цукру, трошкі цынамону і цытрынавых скурак. Засмажыць на масле лыжку мукі, развесці яе парай лыжак супу, добра ўзбіць і ўліць гэта ў суп. Закіпяціць і заліць пакладзеныя ў талеркі грэнкі.

Суп з вішань можна гатаваць таксама без масла і мукі.

СУП З ЧАРНІЦ

Тры кварты свежых альбо дзве кварты сушаных чарніц заліць вадою, каб былі цалкам пакрыты, і закіпяціць. Добра расцерці і працадзіць, уліць паўкварты лёгкага кіслага віна, усыпаць тры чвэрці фунта дробнага цукру, трошкі цынамону, пару гваздзік, яшчэ раз закіпяціць і разліць у талеркі з грэнкамі.

Замест віна можна тэты суп заправіць паўквартай свежай смятаны.

СУП З СУНІЦ ЦІ МАЛІН

Перацерці гарнец суніц праз густое сіта, усыпаць паўфунта дробнага цукру, пакласці столькі рэдкай смятаны, каб іх трошкі забяліць, уліць шклянку віна, перамяшаць і добра падагрэць, але не кіпяціць. Падаваць з сухарамі альбо арэшкамі, спечанымі з заварнога цеста, або з абаранкамі.

Суп з малін робіцца такім жа чынам.

СУП З МАЛІН ЦІ СУНІЦ ІНАКШ

Перацерці гарнец малін праз густое сіта. Узяць паўгарца смятанкі, паўфунта дробнага цукру, восем жаўткоў, трошкі малінавай масы,

добра ўсё ўзбіць і падагрэць, але не кіпяціць. Змяшаць з астатняй масай, падагрэць і падаваць з грэнкамі.

СУП З МАЛІН ЦІ СУНІЦ ЯШЧЭ ІНАКШ

Перабраць кварту свежых малін ці суніц, перацерці праз густое сіта, каб на ім засталіся зярняткі. Узяць палову перацёртай масы, змяшаць яе з паўквартай смятанкі, дадаць туды чатыры лоты цукровай пудры, тры яечныя жаўткі. Моцна падагрэць на вуголлі, перамешваючы (толькі нельга даводзіць да кіпення), дадаць астатнюю малінавую ці сунічную масу, падагрэць. Падаючы на стол, пакласці ў суп некалькі бісквітных грэнак.

ХАЛАДНІКІ

ХАЛАДНІК

Узяць чвэрць літра бурачнага альбо агурковага расолу, лёгка ўзбіваючы, уліць у яго столькі ж густой някіслай смятаны і крыху кіслага малака (можна і маслёнку замест малака ўжыць). Калі бярэцца агурковы расол, то трэба дадаць у яго сок сцёртых на дробную тарку і адціснутых праз сурвэтку чырвоных буракоў. Можна рабіць халаднік напалову з агурковага і напалову з бурачнага расолу, тады не трэба будзе фарбаваць. Потым халаднік падсаліць, дадаць крыху цукровай пудры. Халаднік павінен мець прыемны смак з выразнай кіслінкай. Дадаць трошкі дробна скрышаных кропу і цыбулі. Неабходны кампанент халадніку — нарэзаны невялікімі кубікамі свежы ачышчаны агурок; неабавязковы, але пажаданы — парэзаная на тонкія скрылікі радыска. Калі халаднік робіцца на адным агурковым расоле, то зялёную цыбулю можна не дадаваць, але тады трэба пакласці больш кропу.

Пасля таго як зробіце халаднік, трэба паставіць яго на дзве гадзіны ў халоднае месца, каб адстаяўся. За паўгадзіны да абеда халаднік трэба переставіць у крыху цяплейшае месца. Падаваць яго лепш у глыбокіх талерках, паклаўшы ў кожную зваранае ўкрутую і разрэзанае на чатыры часткі яйка.

Дзеля надання больш шляхетнага смаку халадніку можна пакласці ў яго дробна пакрышаную халодную запечаную цяляціну. Найбольш вытанчаным, але на сёння цяжкадаступным і дарагім дадаткам з'яўляюцца ракавыя шыйкі.

ХАЛАДНІК ІНАКШ

Ababraць і тонка пакроіць два агуркі, пасыпаць іх соллю, хай пастаяць так дзве гадзіны, а пасля выціснуць з іх сок. Узбіць паўтары кварты маслёнкі з квартаю смятаны, аж пакуль не запеніцца, тады дадаць агуркі, кубак бурачнага альбо гурковага квасу, два кубкі пакрышанага і спаранага бацвіння, тры ці чатыры звараныя ўкрутую яйкі і лусту сцюдзёнай цяляціны.

ХАЛАДНІК СА ШЧАЎЯ

У падсоленай вадзе зварыць пакрышанае шчаўе. Астудзіць, дадаць свежую зялёную цыбулю і дробна скрышаныя свежыя агуркі. Перад паданнем на стол заправіць смятанай, пасыпаць халаднік у талерках крышанымі зялёным кропам і жоўтым агурковым цветам, пакласці палавінкі звараных укрутую яек. Соль і смятану дадаваць паводле ўпадабання.

ХАЛАДНІК З ВІШАНЬ

Стаўчы тры кварты спелых вішань з костачкамі, усыпаць трошкі цынамону, пару стоўчаных гваздзік і пакласці ўсё гэта на дзве гадзіны ў гліняны посуд. Потым адціснуць праз сурвэтку, заправіць сок паўфунтам цукру, уліць паўкварты чырвонага віна і трошкі гатаванай астуджанай вады.

Можна замест віна ўліць кварту рэдкай смятаны. Падаваць з пячэннем.

ХАЛАДНІК З ЧАРНІЦ

Гарнец спелых чарніц расцерці таўкачыкам у місе. Адціснуць праз сурвэтку ці густое сіта і паставіць на пару гадзін, каб асела на дно муць. Асцярожна зліць сок зверху, заправіць яго чвэрцю фунта цукру, шклянкай чырвонага віна, квартай свежай смятаны і падаваць з сухарамі ці грэнкамі.

ХАЛАДНІК З МАЛІН, ПАРЭЧАК, КЛУБНІЦ ЦІ СУНІЦ

Перацерці праз густое сіта тры кварты любых з гэтых ягад, заправіць чвэрцю фунта цукру, пакласці паўгарца рэдкай смятаны і паставіць на лёд. Як ахалодзіцца, укінуць трошкі цэлых ягад і падаваць з якім-небудзь печывам.

Да гэтага супу можна дадаць паўкварты віна, якое трэба закіпяціць з цукрам, тады змяшаць з сокам і астудзіць.

ХАЛАДНІК З БАЦВІННЯ, БУРАЧКОЎ ЦІ ШЧАЎЯ

Перацерці добрую жменю зялёнага пакрышанага кропу з соллю. Адварыць пакрышанага шчаўя альбо бацвіння, ці чырвоных бурачкоў, астудзіць. Пакласці ў адвар гушчы з кропу, уліць якога-небудзь расолу для квасу, дадаць паўгарца смятаны, перамяшаць, а калі халаднік будзе густым ці кіслым — разбавіць расолам альбо смятанай так, каб ён быў у меру густым і кіслым. Перад самым абедам укласці ў місу некалькі кавалкаў лёду і пару звараных укрутую яек, парэзаных на чатыры часткі, пару дробна скрышаных агуркоў, капу ракавых шыек ці якой-небудзь адваранай рыбы, а калі рыбы няма, печанай цяляціны, пакроенай на дробныя прадаўгаватыя кавалкі.

РАЗНАСТАЙНЫЯ ДАДАТКІ ДА СУПОЎ

ГРЭНКІ З БУЛКІ З МЯСАМ І СЫРАМ

Мяса альбо пячонку, якія "засталіся", дробна пасекчы з цыбуляй, дадаць пару лыжак цёртай булкі, змяшаць і падсмажыць на масле. Усыпаць трошкі солі, убіць адно яйка, дадаць пару лыжак смятаны. Пакласці гэтую масу на лусту булкі, пасыпаць якім-небудзь вострым сырам і падсушыць на падмазанай маслам блясе ў печы.

КЛЁЦКІ З ЦЯЛЯЧАЙ ПЯЧОНКІ

Зняць з печані плеўку, крыху абварыць, дробна пасекчы і пасаліць. Падсмажыць у масле трохі цыбулі, змяшаць з пячонкай, пакласці кавалак вымачанай у вадзе ці малацэ і адціснутай булкі, убіць два яйкі, дадаць дзве лыжкі смятаны, трохі перцу, узбіць усё гэта на пульхную масу, вылажыць на дошку і парабіць клёцкі, пасыпаючы іх тоўчанымі сухарамі. Потым апусціць іх у булён і падаваць на стол.

Такія ж клёцкі робяць і з печані парасяці і падаюць да супу са свініны.

КЛЁЦКІ З ЦЯЛЯЧЫХ ЛЁГКІХ

Напалову згатаваць цялячыя лёгкія, дробна іх пасекчы і падсмажыць на масле, змяшаць з пасечанай падсмажанай цыбуляй, цёртай булкай ці сухарамі, двума ці трыма яйкамі і кватэркай смятаны. Гэтую масу пасаліць, паперчыць і, калі дастаткова густая, рабіць клёцкі, калі ж не, тады дасыпаць крыху пшанічнай мукі. Клёцкі зварыць у булёне ці вадзе.

КЛЁЦКІ З ЯЛАВІЧЫНЫ ДА БУРАКОЎ

Фунт добрай ялавічыны, паўфунта лою ачысціць ад плевак, трошкі пасаліць і паперчыць, пасекчы, даліць трохі адвару са згатаванай цыбулі, убіць два яйкі, добра вымешаць. Зрабіць клёцкі, абсыпаць іх тоўчанымі сухарамі ці мукой і апусціць у боршч, які варыцца.

ГРЫБНЫЯ ПІРАЖКІ ДА ПОСНЫХ СУПОЎ

Такія піражкі найчасцей ужываюць да грыбнога супу. Тады грыбы з яго парадкуюцца так. Адціснуць з іх ваду, дробна пасекчы і пасмажыць, заліўшы лыжкай топленага масла з ужо падсмажанай дробна пасечанай цыбуляй, дадаць пару яек, трохі перцу, солі. Замясіць цеста з яек і пшанічнай мукі, як на калдуны, раскачаць яго, начыніць кружочкі з цеста фаршам, закруціць і смажыць тыя піражкі на масле. Можна таксама згатаваць іх у вадзе, адцадзіць, заліць растопленым маслам і пасыпаць сухарамі.

КЛЁЦКІ СА ШЧУПАКА

Выбраць косці і зняць скуру са свежага шчупака. Пасекчы яго, трохі пасаліць і паперчыць, дадаць дробна пасечанай падсмажанай цыбулі. Пакласці туды булку (без скарынкі), вымачаную ў малацэ і выціснутую, змяшаць і добра ўсё перацерці. Дадаць лыжку масла, два сырыя жаўткі і адно цэлае яйка іператаўчы ўсё ў ступе аж да белага. Пасыпаць трошкі мукі на дошку, зрабіць з гэтай масы доўгія каўбаскі, пакроіць іх на даўжыню пальца і пакідаць у кіпень. Як толькі выплывуць наверх, дастаць на друшляк і, трохі астудзіўшы, пакроіць кружкамі і пакласці ў талеркі.

ФАРШЫРАВАНЫЯ РАКІ ДА СУПУ АЛЬБО ДА ЗЯЛЁНАГА ГАРОШКУ

Выбраць "мяса" з паўкапы альбо болей ракавых шыек і ножак, пасекчы его і змяшаць з лыжкаю масла і такой колькасцю тоўчаных сухароў, каб маса была досыць густой. Дробна пакрышыць трохі зялёнага кропу ці пятрушкі, убіць адно яйка, змяшаць з ракавым "мясам", пасаліць і добра вымешаць. Тым фаршам начыніць шкарлупкі ад ракаў ("панцыры" з тулава), укінуць іх у ваду, зварыць і падаваць з супам з ракаў альбо з зялёным гарошкам.

ЗАВАРНЫЯ КЛЁЦКІ ДА БУЛЁНАЎ

Кватэрку масла і дзве кватэркі вады добра падагрэць, каб аж загатаваліся. Тады ўсыпаць дзве кватэркі мукі, пасаліць і мяшаць на агні, пакуль не пачне адставаць ад рондаля. Пасля таго зняць яго з агню і, як астыне, убіць па адным чатыры яйкі, увесь час узбіваючы

цеста, пакуль не будзе пульхным. Тады браць цеста лыжкай і апускаць у кіпень. Як толькі клёцкі выплывуць наверх, значыць, гатовы.

Пасля таго як уб'яце яйкі, можна дадаць да гэтых і іншых клёцак трохі зялёнага кропу.

СПУШЧАНІКІ

Паўкватэркі топленага масла расцерці да стану смятаны, убіць два яйкі і два жаўткі, увесь час расціраючы. Усыпаць столькі мукі, каб маса не была занадта рэдкай. Пасаліць, добра вымешаць і дадаць узбітыя два бялкі. Цеста браць лыжкай і спушчаць у кіпень.

РЫС З СЫРАМ ДА БУЛЁНУ

Зварыць паўфунта рысу ў булёне ці вадзе, дадаўшы паўлыжкі масла. Як толькі рыс будзе мяккім, пакласці палову яго ў паўмісак, пасыпаць вострым цёртым сырам, паліць маслам, зноў пакласці рысу, пасыпаць сырам і паліць маслам, а як абляжыцца — яшчэ раз паліць маслам, пасыпаць сырам і запячы ў печы.

Падаваць ў тым самым посудзе, дзе запякаўся.

Стравы з мяса

ЯЛАВІЧЫНА

ВАРАНАЕ МЯСА

Калі хочаце мець ладны кавалак мяса, трэба браць недзе каля фунта на чалавека. Мяса трэба вымыць, пачысціць і варыць з карэннем, каб булён таксама быў смачны. Варанае мяса падаецца з разнастайнай гароднінай: капустай, морквай, рэпай, бульбай і інш. Гародніну зварыць у булёне, а як будзе мяккай, заправіць яе мукой, смажанай у масле з соллю, і яшчэ крыху паварыць. Перад падаваннем мяса прыгожа пакроіць і абкласці ім гародніну.

МЯСА, ЗАПЕЧАНАЕ СА СМЯТАНАЮ І СЫРАМ

Распусціць лыжку масла і падсмажыць у ёй пару скрышаных цыбулін, змяшаць з лыжкаю мукі і яшчэ крыху падсмажыць. Развесці гэта паўквартаю смятаны, закіпяціць, пасля дадаць чатыры жаўткі, паперчыць і заліць тым зваранае, прыгожа пакроенае і пакладзенае ў місу мяса. Можна, акрамя таго, пасыпаць яго зверху цёртым сырам. Паставіць у печ, каб падрумянілася.

МЯСА З СУШАНЫМІ АЛЬБО СВЕЖЫМІ БАРАВІКАМІ

Некалькі сушаных баравікоў зварыць у вадзе з розным карэннем. Падсмажыць лыжку мукі ў лыжцы масла, пакрышыць пару цыбулін, змяшаць іх з мукой і яшчэ крыху падсмажыць, а потым развесці паўквартаю грыбнога адвару і кватэркай смятаны. Добра закіпяціць. Пакласці скрышаныя баравікі, дадаць чатыры жаўткі, перамяшаць.

Заліць тым выцягнутае з булёну пакроенае і пасоленае мяса і ўставіць яго ў печ.

Калі да гэтага мяса будзеце браць свежыя баравікі альбо шампіньёны, то трэба іх стушыць, як звычайна, а замест грыбнога адвару ўзяць паўкварты булёну, у якім варылася мяса.

Часам можна скарыстаць і салёныя рыжыкі, але перад тым як пакрышыць і пакласці ў соус, іх трэба добра перамыць у некалькіх водах.

Можна іншы раз надаць пікантны смак гэтаму мясу, калі заправіць соус вымачаным і пакрышаным селядцом.

МЯСА ЗАПЕЧАНАЕ

Пару дробна скрышаных цыбулін падсмажыць у лыжцы масла, паперчыць, дадаць крышанай зялёнай пятрушкі ці кропу, астудзіць, убіць чатыры яйкі і добра перамяшаць. Зваранае з карэннем мяса пакроіць на кавалкі, абмакнуць кожны ў тую масу, пакласці на бляху, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць у печ, каб падрумяніліся. Выцягнуўшы з печы, трэба заліць соусам, які робяць так. Падпаліць, заліўшы вадой, каб пакрыла, некалькі кавалкаў цукру, пакласці лыжку масла, падагрэць, дадаць трохі булёну, лыжку сухой гарчыцы, кватэрку воцату ці віна, размяшаць, закіпяціць і гарачым заліць мяса.

Замест соусу можна падаць гэтае мяса з тушанай фасоллю, тады трэба перш зварыць паўкварты фасолі ў вадзе альбо булёне, адцадзіць, пакласці ў яе лыжку масла, лыжку мукі, трохі цукру, воцату, закіпяціць і заліць мяса.

МЯСА ПЕРАКЛАДАНАЕ

Стушыць трохі цёртага хрэну ў масле і смятане, сцерці на тарцы некалькі звараных бульбін, пасаліць, уліць крыху растопленага масла і перамяшаць з трыма добра ўзбітымі яйкамі. Мяса, зваранае з карэннем, пакроіць на кавалкі і пакласці ў посуд, пераклаўшы кожны кавалачак тушаным хрэнам. Зверху прыкрыць цёртай бульбай, абсыпаць сухарамі, падрумяненымі ў масле, і запячы ў печы.

ТУШАНАЕ МЯСА

Пасаліць добра кавалак ялавічыны, нашпігаваць яго шынкай альбо вэнджаным языком і салам. Пакласці ў гліняную місу пакроенае скрылікамі сала, пакрышаныя цыбулю, моркву, пятрушку, некалькі зярнятак перцу, пакласці на іх мяса, уліць шклянку віна і трохі воцату альбо цытрынавага ці агрэставага соку і шклянку вады. Тушыць усё гэта на малым агні. Як стане мяккім, выцягнуць мяса, сабраць тлушч з соусу і закіпяціць у ім карэнне. Перад падаваннем пакласці мяса зноў у соус, патушыць і, паклаўшы на талерку, заліць працэджаным соусам.

МЯСА З ЯЕЧНЯЙ

Падсмажыць яечню з дзесяці яек з шынкаю, зваранай і пакроенай на кавалкі. Кавалак ялавічыны адбіць, пасаліць, пакласці ў сярэдзіну яечню. Мяса закласці з двух бакоў накшталт прадаўгаватай булкі хлеба і паставіць у печ, абклаўшы кавалкамі сала альбо масла. Перад падаваннем пакроіць і заліць якім-небудзь густым соусам.

ПАЛЯНДВІЦА Ў СВАІМ СОКУ

Пакроіць паляндвіцу на вялікія кавалкі, крыху адбіць, памачыць у масла, пакласці на патэльню і смажыць на вялікім агні, пераварочваючы некалькі разоў. Як будзе амаль гатовая, зліць масла, падсмажыць у ім лыжку мукі, змяшаць з некалькімі лыжкамі булёну, закіпяціць і заліць складзеную на блюдзе паляндвіцу.

ПАЛЯНДВІЦА, ЗАПЕЧАНАЯ Ў ПАПЕРЫ

Кавалак паляндвіцы нашпігаваць саланінай, абкласці цыбуляй, пакроенай скрылікамі, і абсыпаць перцам у зярнятах. Загарнуць у паперу, добра намазаную маслам, абвязаць шпагатам і пячы на ражне, паліваючы на паперу масла. Пад ражон трэба падставіць патэльню, куды будзе сцякаць тлушч. Гэтае мяса найлепш падаваць з ражна, таму трэба так разлічыць час, каб, спёкшы яго, адразу ж падаць на стол, лепш за ўсё са смажанай альбо тушанай у масле бульбай.

РУЛЯДА З ПАЛЯНДВІЦЫ

Узяць досыць тлустую паляндвіцу, павыразаць плеўкі і адбіць малатком. Зрабіць фарш з цяляціны, пакласці яго на мяса і пасаліць. Пакроіць тонкімі скрылікамі шынку, пакласці яе на фарш, а зверху ізноў крыху фаршу. На фарш пакласці амлет, спечаны з адных жаўткоў. Скруціць усё гэта ў руляду, абгарнуць чыстай анучкай і абвязаць шпагатам. У рондаль, дзе будзе гатавацца руляда, на дно пакласці абрэзкі паляндвіцы, некалькі кавалачкаў саланіны і карэнне, а таксама гародніну: моркву, цыбулю, пятрушку, паперчыць, дадаць лаўровы ліст. Апусціць на гэта руляду, заліць вадой, каб закрыла мяса, накрыць вечкам і тушыць, аж пакуль мяса не стане мяккім і не набярэ залацістага колеру. Зрабіць соус: у мясны булён дадаць дзве лыжкі мукі, вялікую лыжку масла і стушыць у рондалі. Згатаваны соус павінен быць светла-румянага колеру. Руляду дастаць з палатна, прыгожа пакроіць і пакласці на талерку, заліць працёртым на сіта соусам, аблажыць гарнірам і падаваць. Найлепшы гарнір да гэтага мяса — марынаваныя грыбы.

МЯСА З ГАРОДНІНАЙ

Узяць сем фунтаў тлустага мяса, пакроіць на плоскія кавалкі і трохі адбіць, прыправіць чырвоным перцам і лаўровым лістом. Пакроіць на вялікія скрылікі моркву, цыбулю, пакрышыць пятрушку, капусту і іншую гародніну, якая ёсць, уліць у рондаль трохі

растопленага масла, пакласці гародніну, а на яе мяса, пасаліць і зноў пакласці гародніну, а на яе мяса, і так, аж пакуль рондаль не будзе поўным даверху. Тады ўліць шклянку тлустага булёну, шчыльна закрыць вечкам, абляпіць краі цестам, а на яго пакласці палатняны пасак, каб не выходзіла пара, і так тушыць на малым агні тры гадзіны.

МЯСА, ЗАПЕЧАНАЕ Ў ГАРШКУ

Пакроіць мяса на скрылікі, адбіць драўляным малатком і пасаліць. Выкласці гаршчок кавалачкамі пакроенага сала і разнастайным карэннем, найбольш кладучы морквы. Пакласці на гэта рад мяса, наверх некалькі кружочкаў цытрыны і трохі масла, потым зноў мяса і зноў цытрыну з маслам — і так аж да верху. На заканчэнне заліць ўсё шклянкай віна, падсаладжанага цукрам, накрыць вечкам, абляпіць краі гаршка хлебнай рошчынай і паставіць у печ. Падаючы на стол, абкруціць гаршчок сурвэткай.

ЗРАЗЫ КРУЧАНЫЯ З ХРЭНАМ

Абрэзаўшы плеўкі, скруціць на мясарубку ялавічыну, убіць у яе пару жаўткоў і адно яйка цалкам, перамяшаць і зрабіць паўкруглыя плоскія зразы, намазаць іх хрэнам, падсмажаным з булкаю ў масле, пакласці ў рондаль на растопленае масла, пасыпаць мукою, дробна пакрышанай печанай цыбуляй, заліць булёнам і тушыць на малым агні пад вечкам. Перад падаваннем абкласці смажанай ці паранай бульбай і заліць соусам, у якім зразы варыліся.

Каб атрымаўся іншы смак, можна перакласці зразы кіслай капустай.

ЗРАЗЫ З КАПУСТАЙ

Мяса пакроіць на вялікія плоскія кавалкі і злёгку адбіць. Пакроіць на чатыры часткі дзве галоўкі капусты, зварыць напалову і адцадзіць. Выразаць храпкі, а саму капусту скрышыць і дадаць да яе крыху скрышанай і падсмажанай у масле цыбулі, адно яйка, усыпаць крыху цёртага хлеба і ўсё гэта добра перамяшаць. Накласці гэтай масы на кавалкі мяса, моцна скруціць іх, абвязаць ніткай, падсмажыць на патэльні, а потым пакласці ў рондаль, уліць булёну, вады альбо віна, шчыльна закрыць і тушыць.

Перад падаваннем можна спырснуць сокам цытрыны.

ЗРАЗЫ ЛІТОЎСКІЯ

Некалькі фунтаў мяса пакроіць на вялікія, але тонкія скрылі, добра адбіць іх, паперчыць, пасаліць і пакінуць на пятнаццаць хвілін. Падсмажыць у масле пару скрышаных цыбулін, змяшаць іх з тоўчанымі сухарамі ці хлебам, убіць адно альбо больш яек (у залежнасці ад колькасці фаршу), размяшаць і накладаць тым мяса. Скрылі моцна загарнуць і абвязаць ніткай, каб не раскруціліся. Растапіць у рондалі паўфунта ці больш лою альбо сала, вынясць скваркі, пакласці мяса і тушыць пад вечкам на малым агні ці вуголлі. Як падрумяняцца, уліць трохі булёну, укінуць кавалак масла, а калі вадкасць выпарылася, даліць яшчэ крыху булёну.

ЗРАЗЫ СА СМЯТАНАЙ

Пакроіць мяса на тоўстыя кавалкі, адбіць іх драўляным малатком і, пасыпаўшы мукой, патушыць у масле. Тады перакласці на патэльню, змяшаць шклянку булёну са шклянкаю смятаны і кватэркай цёртага хлеба, заліць гэтым мяса. Зразы паставіць у печ і запячы.

БІТЫЯ КАТЛЕТЫ

Пакроіць мяса на кавалкі так, каб кожны меў костку. Абрэзаць плеўкі, пасаліць і паперчыць, перад тым добра адбіўшы. Абкачаць кожную катлету ў муцэ, пакласці ў гарачы тлушч і падсмажыць. Скласці ў рандэлік, уліць кватэрку віна, паўкварты булёну і тушыць, аж пакуль не стануць мяккія, паклаўшы на канец гатавання накроеную на кружочкі цытрыну. Падаючы на стол, абліць соусам і абкласці цыбуляй. Для прыгатавання соусу цыбуля варыцца, а пасля тушыцца з паўквартай булёну, лыжкай масла і лыжкай цукру, пакуль не стане мяккай.

ВАРАНЫ ЯЗЫК

Вялікі язык да паловы зварыць у вадзе, сцягнуць скуру і пакласці ў рондаль, дадаўшы карэння, перцу, некалькі гваздзік, заліць вадою і варыць на невялікім агні, пакуль не будзе мяккім. Узяць некалькі кавалкаў цукру, заліць вадой, каб пакрыла іх, і падпаліць. Як зарудзее і распусціцца, пакласці ў цукар лыжку масла, столькі ж мукі і падсмажыць на Малым агні. Развесці гэта булёнам з языка, даліць паўшклянкі воцату ці віна, усыпаць трохі цынамону, працадзіць, дадаць вымытых разынак, закіпяціць, пасля пакласці ў соус пакроены на кавалкі язык і ўсё разам яшчэ крыху паварыць. Замест цукру ў соусе можна скарыстаць мёд.

Найлепш язык падаваць перакладзены адбіўнымі цялячымі катлетамі.

МЯСА З БУЛЬБАЙ

Узяць тры фунты барановай альбо ялавічнай грудзінкі і зварыць з карэннем. Абабраць вялікія бульбіны, выразаць з іх сярэдзіну, зрэзаўшы верх, пасаліць і падсмажыць у тлушчы. Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім пару скрышаных цыбулін, укласці лыжку мукі, паўкварты смятаны, закіпяціць, увесь час перамешваючы. Астудзіць, дадаць некалькі жаўткоў і наліць гэтай масы ў бульбіны, а потым пакласці варанае мяса, пакроенае на невялікія кавалачкі, заліць зноў той масай, пасыпаць сухарамі альбо сырам, пакласці бульбіны ў пасудзіну, намазаную маслам, і паставіць у печ на пятнаццаць хвілін. Перад падаваннем заліць соусам з цытрынай.

ЦЯЛЯЦІНА

Усялякую цяляціну, якую будзеце скарыстоўваць дзеля булёну альбо іншых страў, трэба ачысціць (адбяліць) наступным чынам. Парэзаць яе на кавалкі, укінуць у вар, закіпяціць, выцягнуць і перамыць у халоднай вадзе.

ЦЯЛЯЦІНА, СМАЖАНАЯ З САЛАМ

Свежую тлустую цяляціну патрымаць у малацэ пару гадзін. Выцягнуць, пакласці на некалькі хвілін у вар, выціснуць, пасаліць, нашпігаваць саланінай, надзець на ражон і смажыць, паліваючы маслам. У гэты час варта падставіць пад ражон патэльню, каб у яе збягалі тлушч і сок. Як толькі мяса будзе гатовым, зняць яго з ражна, пакласці на талерку, абсыпаць сухарамі і абліць соусам.

Добра яшчэ на ражне пасыпаць сухарамі і паліць маслам перад самым заканчэннем смажання.

СМАЖАНАЯ ЦЯЛЯЦІНА НА АХВОТНІКА

Кавалак мяса з добра адкормленага цяляці пасаліць з вечара, загарнуць у чыстую анучку і закапаць у зямлю на агародзе ў яму глыбінёй да двух локцяў. Назаўтра раніцай, пасля таго як мяса праляжыць у зямлі не менш дванаццаці гадзін, адкапаць і, выняўшы з палатна, не мыць. Узяць вясковы белы сыр не надта свежы і тлусты, сцерці яго на тарцы, колькі патрэбна, дадаць пару лыжак смятаны, кропу, пятрушкі, усё перамяшаць і зрабіць з таго густую масу. Вялікім нажом разрэзаць мяса на тры прадаўгаватыя кавалкі і падрыхтаванай сырнай масай густа намазаць іх на зрэзах. Потым

бярозавымі палачкамі папратыкаць парэзаныя берагі, каб не развальваліся, а ўвесь кавалак нашпігаваць саланінай. Калі будзе смажыцца на ражне, паліваць тымі тлушчам і сокам, што будуць з яго сцякаць. Перад падаваннем выцягнуць бярозавыя палачкі і абсыпаць мяса цёртымі сухарамі альбо булкай.

БІТЫЯ КАТЛЕТЫ

Выбраць і выкінуць жылы і плеўкі з цялячых скабак, адрэзаць кожную костку з мясам асобна, моцна адбіць і пасаліць. Распусціць нясоленае масла на патэльні, катлеты мачаць у яйка, пасыпаць сухарамі і класці ў масла. Смажыць вельмі акуратна, каб былі залаціста-жаўтаватыя і пульхныя. Можна іх падаваць залітымі маслам да салаты.

СЕЧАНЫЯ КАТЛЕТЫ З СОУСАМ

Абрэзаць з ялавічных скабак мяса, павыразаць жылы і дробна пасячы. Пасаліць, папярчыць, добра ўзбіць два яйкі і змяшаць з мясам. Дадаць трохі вымачанай у малацэ булкі альбо тоўчаных сухароў, кавалак нясоленага масла і добра ўсё вымешаць. З гэтага фаршу зрабіць катлеты, паўкладаўшы ў сярэдзіну косткі, мачаць іх у разбітае яйка, абсыпаць сухарамі і смажыць у масле, аж пакуль не будуць румянымі. Замест сухароў можна скарыстаць пару вялікіх звараных і расцёртых бульбін.

На соус трэба падпаліць крыху цукру, засмажыць у масле лыжку мукі, развесці булёнам з костак ці якім іншым, уліць пару лыжак воцату, закіпяціць і заліць катлеты.

БІТЫЯ КАТЛЕТЫ, АБКЛАДЗЕНЫЯ МАЗГАМІ

Звычайным спосабам падрыхтаваныя бітыя катлеты падсмажыць з двух бакоў у масле, абкласці іх ачышчанымі і зваранымі цялячымі мазгамі, абсыпаць цёртай булкай, абліць маслам і запячы на бляхе ў печы. Потым заліць соусам, які робіцца наступным чынам.

Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім трохі крышанай цыбулі і зялёнай пятрушкі, перацерці сырыя мазгі праз сіта, пакласці ў масла і пячы на вуголлі, перамешваючы, аж пакуль не загусцее. Потым дадаць пару жаўткоў і адно яйка цалкам, абліць гэтай масай складзеныя ў місу смажаныя катлеты, абсыпаць сухарамі і перад падаваннем запячы.

КАТЛЕТЫ З РЫСАМ

Намазаць маслам і абсыпаць сухарамі ўнутры гліняны гаршчок. Пакласці ў яго смажаныя сечаныя катлеты, перакладаючы іх рысам, звараным асобна ў вадзе з маслам. Абліць Маслам і паставіць на паўгадзіны ў печ. Падаваць з румяным альбо белым соусам з цытрынай.

Соус неабходна падаваць асобна.

КАТЛЕТЫ З ХРЭНАМ

Падсмажыць звычайным чынам катлеты. Пакласці ў металічную пасудзіну, перакладаючы стушаным у масле са спечанай цыбуляй і цёртай булкай хрэнам. Заліць усё смятанай, прыкрыць і паставіць у печ.

ФАРШЫРАВАНАЯ ГРУДЗІНКА

Тлустую цялячую грудзінку пасаліць і зрабіць наступным чынам. Стаўчы некалькі сухароў, змяшаць іх з лыжкаю масла, пакласці трохі крышанай зялёнай пятрушкі ці кропу, добра ўсё перамяшаць. Калі маса занадта сухая, убіць яйка, дадаць масла, калі наадварот — сухароў і нафаршыраваць гэтым грудзінку.

Запячы, як кожнае печыва з маслам. Можна акуратна дастаць косткі і гатаваць без іх.

ЦЯЛЯЧАЯ ГРУДЗІНКА З РАЗЫНКАМІ

Пакроеную цялячую грудзінку пасаліць і пакласці ў вар. Гатаваць, здымаючы пену і памешваючы, аж пакуль не будзе мяккай. Падсмажыць у масле крыху цёртай булкі, змяшаць з працэджаным на сіта цялячым булёнам, закіпяціць і дадаць трохі перабраных і вымытых разынак, некалькі кружочкаў цытрыны, лыжку дробнага цукру, кватэрку французскага віна. Пакласці ў гэта звараную цяляціну і закіпяціць.

ЦЯЛЯЧАЯ ГРУДЗІНКА З ГАРОХАМ

Пакроеную грудзінку падрумяніць у масле, выцягнуць і ў тым жа масле падрумяніць паўлыжкі мукі, уліць дзве шклянкі булёну альбо вады, пакласці трошкі зялёнай пятрушкі і кропу, пасаліць, палажыць смажаную грудзінку, усыпаць кварту маладога гароху і варыць, аж пакуль гарох не будзе мяккім.

СТРАВА З ЦЯЛЯЧАЙ ГАЛАВЫ

Пачышчаную цялячую галаву рассячы напалам, дастаць мазгі, галаву вымачыць і зварыць у падсоленай вадзе з перцам, лаўровым лістом і карэннем. Булён працадзіць. З лыжкай масла падсмажыць трошкі крышанай цыбулі і, як астыне, змяшаць з трыма ўзбітымі яйкамі, перцам. Пакроіць галаву на кавалкі, мачаць у гэтую масу, абсыпаць сухарамі і смажыць у печы на блясе. Тым часам згатаваць соус: лыжку мукі падсмажыць у лыжцы масла, пакласці трохі цукру, уліць паўкварты булёну, у якім гатавалася галава, паварыць на малым агні, на заканчэнне пакласці кавалачкі цытрыны, усё яшчэ раз закіпяціць і тым заліць галаву перад падаваннем.

ЯШЧЭ АДНА СТРАВА З ГАЛАВЫ І НОГ

Галаву і ногі вымачыць і варыць з карэннем ў падсоленай вадзе, аж пакуль не будуць мяккімі. Астудзіць, дастаць вочы, сківіцы, зняць белую скурку з паднябення і языка, расшчапіць галаву, мазгі пасаліць і паперчыць, а з ножак адрэзаць капыты. Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім крыху мукі і дробна крышанай цыбулі, развесці булёнам, дадаць крыху перцу, пакласці туды галаву і ножкі, усё разам закіпяціць і падаваць.

ЦЯЛЯЧЫЯ НОЖКІ У ЦЕСЦЕ

Ножкі зварыць у падсоленай вадзе і разрэзаць напалам уздоўж. Замясіць рэдкае цеста на вадзе з некалькімі жаўткамі, дадаць у яго ўзбітыя бялкі, мачаць ножкі ў цеста і смажыць у растопленым масле.

ТУШАНАЯ ЦЯЛЯЧАЯ ПЯЧОНКА

Зняць плеўку і пакроіць печань на кавалкі. Распусціць лыжку масла і падсмажыць у ім пару крышаных цыбулін, пакласці туды пячопку, усыпаць некалькі гваздзік, трохі перцу, солі, укінуць карэнне і тушыць пад вечкам на малым агні. Трэба часта памешваць і спрабаваць відэльцам, каб не ператушыць. На заканчэнне ўсыпаць туды крыху пшанічнай мукі, уліць паўшклянкі віна і столькі ж булёну і ўсё разам закіпяціць. Пячонку выцягнуць, пакласці ў талерку і заліць працэджаным соусам.

Калі хочаце, каб пячонка была бялейшая і большая, то перад тым як смажыць, вымачыце яе ў малацэ. Каб не перасмажыць і не высушыць пячонку, трэба, калі гатуецца, калоць яе відэльцам — калі не выступае кроў, значыць, ужо гатовая.

Саліць трэба не на пачатку, а ў канцы смажання, інакш будзе цвёрдай.

ЦЯЛЯЧЫЯ ЛЁГКІЯ

Звараныя ў булёне альбо вадзе лёгкія дробна пакрышыць. У лыжцы масла падсмажыць крыху пакрышанай цыбулі, змяшаць з лыжкаю мукі, дадаць пасечанай цытрынавай скуркі, падсмажыць. Развесці гэта паўквартай булёну, уліць пару лыжак воцату, усыпаць паўлыжкі дробнага цукру, пакласці ў гэты соус крышаныя лёгкія і добра закіпяціць.

БАРАНІНА

БАРАНІНА ТУШАНАЯ

Досыць вялікі кавалак бараніны замачыць на некалькі дзён у марынадзе, дадаўшы карэння. Выцягнуць, адцiснуць, нашпігаваць салам і тушыць, дадаўшы крышанай цыбулі, ягад ядлоўцу, сала, а таксама рознай гароднiны і шклянку віна альбо булёну. Перад падаваннем заліць соусам з булёну, у якім тушылася мяса, дадаўшы ў яго кружочкі цытрыны і кроп.

БАРАНІНА, ЗАПЕЧАНАЯ Ў СМЯТАНЕ

Кавалак бараніны старанна ачысціць ад лою, плевак і жыл, нашпігаваць саланінай і запякаць на ражне альбо ў печы, абліваючы смятанай. Як спячэцца, падаваць са смятанным соусам.

БАРАНІНА З ЦЫБУЛЯЙ

Адбіты, вымыты і выціснуты кавалак бараніны нацерці соллю і патушыць да паловы ў рондалі з розным карэннем і гароднiнай, заліўшы воцатам напалам з вадою. Выцягнуць, абсыпаць цёртай булкай альбо мукой і пакласці на патэльню ў распушчанае масла. Смажыць, аж пакуль не падрумяніцца і не будзе мяккім, дадаўшы лыжку цукру і даліваючы ўвесь час булёну, у якім гэтае мяса раней тушылася.

БАРАНІНА ШТОДЗЁННАЯ

Кавалак бараніны добра адбіць, вымачыць, нашпігаваць часнаком, пасаліць і пячы на малым агні, падліваючы булёну альбо вады. Перад падаваннем сабраць з соусу тлушч.

Гэтую бараніну можна падаваць таксама пад соусам з цыбулі.

ЗАПЕЧАНАЯ ГРУДЗІНКА

Пакроеную і звараную з гароднінай грудзінку трошкі пасаліць. Распусціць на патэльні лыжку масла, падсмажыць у ім некалькі пакрышаных цыбулін, лыжку мукі, развесці ўсё гэта булёнам, у якім варылася бараніна, кіпяціць, пасля заправіць пяццю ўзбітымі жаўткамі і моцна падагрэць. Заліць гэтым соусам зложаную ў місе бараніну, паставіць у печ і запячы.

КАТЛЕТЫ З БАРАНІНЫ З БУЛЬБЯНОЙ КАШАЙ

Выразаць мяса з барановай лапаткі, ачысціць ад плевак і жыл, дробна пасячы, дадаць кавалак масла, пару жаўткоў, трошкі тоўчаных сухароў, пасаліць, добра вымесіць усё гэта. Зрабіць катлеты, паперчыць і пакінуць іх на гадзінку. Потым абмакнуць у разбітае яйка, абсыпаць сухарамі і падсмажыць у масле. Гатовыя катлеты пакласці на талерку, перакладаючы кожную бульбяной кашай і заліць соусам з булёну.

Замест бульбяной часам можна выкарыстаць густую рысавую кашу, звараную з маслам.

ГРУДЗІНКА З КМЕНАВЫМ СОУСАМ

Грудзінку цалкам зварыць з карэннем і соллю. Распусціць лыжку масла, падрумяніць у ім лыжку мукі. Як мука пацямнее, пакласці пару лыжачак кмену, лыжку цукру, развесці гэта булёнам, у якім варылася грудзінка, уліць пару лыжак воцату і закіпяціць.
Грудзінку пакроіць на кавалкі і заліць соусам.

ГРУДЗІНКА З РЫСАМ

Пачысціць і зварыць з карэннем і соллю грудзінку. Вымыць фунт рысу, пакласці ў рондаль і заліць булёнам, у якім варылася грудзінка. Пакласці туды вялікую лыжку масла, трошкі тоўчанага мушкатнага цвету, пасаліць, прыкрыць і паставіць на гадзінку ў печ. Як стушыцца, перакласці гэтым рысам пакроеную на кавалкі грудзінку, рыс зверху загладзіць і абліць распушчаным маслам з сухарамі.

БАБКА З БАРАНОВЫХ ВАНТРОБАЎ

Зварыць з розным карэннем лёгкія і пячонку, адцадзіць і дробна пакрышыць. Дадаць чатыры альбо пяць яек, крыху цёртай булкі, солі, перцу, няпоўную кватэрку барановага лою і трошкі падсмажанай ў масле цыбулі. Рондаль памазаць маслам і заслаць барановым чапцом, пакласці туды зробленую масу і паставіць на гадзіну ў печ, але не надта гарачую. Падаваць цалкам, як бабку.

Часам можна замест цыбулі пакласці жменьку разынак.

ВАНТРОБЫ ІНАКШ

Барановую альбо цялячую пячонку і лёгкія зварыць і дробна пакрышыць. Дадаць у іх кубак тоўчаных сухароў, кубак грэцкіх круп, лыжку смятаны, дзве лыжкі малака, паўкубка топленага лою, усыпаць перцу, солі і пяць добра ўзбітых яек. Усё гэта старанна перамяшаць, рондаль намазаць тлушчам, выслаць барановым чапцом альбо блінамі, пакласці фарш, прыкрыць зверху блінамі і паставіць на гадзіну ў печ.

Да гэтае стравы можна асобна падаваць салодка-кіслы румяны соус.

БАРАНІНА З КАПУСТАЙ

Бараніну дробна пакрышыць, калі не тлустая, дадаць трошкі лою ці масла, пакласці сюды варанага рысу, солі, перцу і перамяшаць. Абабраць з качана капусты верхнія лісты і абліць іх кіпнем. Накласці на тыя лісты фарш, скруціць іх у форме піражкоў і пакласці ў рондаль. Даліць смятаны і некалькі лыжак булёну альбо вады і тушыць пад вечкам. Перад заканчэннем дадаць распушчанага масла і лыжку мукі.

СВІНІНА

СВІНІНА ЗАПЕЧАНАЯ

З кумпяка зняць скуру і замарынаваць яго на двое ці трое сутак наступным чынам. Уліць кватэрку воцату, столькі ж алею, шклянку віна, пакласці разнастайныя прыправы, соль і цыбулю, эстрагон. Калі кумпяк замарынуецца, выцягнуць, надзець на ражон і пячы на вялікім агні, абліваючы тым марынадам, з якога яго дасталі. Але пячы толькі да паловы. Потым зняць з ражна, пакласці на бляху, абліць расолам, які застаўся, закрыць пацерай і запякаць у печы. Зрабіць да кумпяка востры соус на булёне з віном.

Гарнір выбіраюць паводле густу. Можна падаць тоўстыя грэнкі з булкі.

ЗАПЕЧАНАЯ ПАРАСЯЦІНА

Узяць невялікі свежы кумпячок з сальцам і пакласці на пару дзён у гліняны посуд. Укінуць у воцат разнастайныя прыправы: англійскі перац, лаўровы ліст, гваздзіку, лыжачку харчовай салетры і соль і заліць гэтым марынадам кумпяк. Праз пару дзён выцягнуць з воцату

і зварыць у вадзе, а як будзе мяккі— зняць скуру, густа пасыпаць па сале цукрам і цынамонам, паставіць на блясе ў печ, каб цукар зарумяніўся, і падаваць, парэзаўшы на кавалкі і абклаўшы макаронай, шпінатам альбо шчаўем.

СВІНІНА АЛЬБО ДЗІЧЫНА СА СЛІВАВЫМ СОУСАМ

Узяць невялікі свежы кумпяк, адбіць, зняць скуру і вымачыць у халоднай вадзе. Потым пакласці ў рондаль, уліць кватэрку віна, кватэрку воцату, паўкварты вады, усыпаць трошкі солі, розных прыпраў, ягад ядлоўцу і тушыць, часта варочаючы. Зварыць паўфунта сушаных сліў, перацерці іх праз сіта, змяшаць з падсмажанай ў масле цёртай булкай, пакласці крыху цукру і цынамону і закіпяціць. Дадаць булёну з тушанай свініны, зноў закіпяціць і заліць тым пакроенае мяса.

Замест сліў можна скарыстаць кватэрку вішнёвага соку.

СВІНЫЯ КАТЛЕТЫ

Мяса (катлетнае альбо філе) замачыць на паўгадзіны ў халоднай вадзе, потым пакроіць. Адбіць малатком, пасаліць і паперчыць. Падсмажыць у масле трошкі крышанай цыбулі, астудзіць, убіць чатыры яйкі, перамяшаць. Мачаць у гэта катлеты, абсыпаць іх сухарамі, класці на памазаную маслам бляху і ставіць у печ. Узяць лыжку масла, падрумяніць у ім муку, развесці булёнам, закіпяціць з тым паўкварты цёртага хрэну і заліць катлеты.

Добрым гарнірам для гэтых катлет будзе абабраная цыбуля, стушаная з лыжкаю цукру і кавалкам масла.

Можна зрабіць соус і з гарчыцы: узяць лыжку гарчыцы, лыжку цукру, столькі ж масла і кватэрку воцату, а таксама шклянку добрага віна альбо насычанага булёну і ўсё разам закіпяціць.

Часам замест гэтых соусаў смажаныя катлеты можна заліць вішнёвым сокам, але ў такім разе катлеты трэба мачаць толькі ў яйкі з сухарамі, не ўжываючы цыбулі.

КАТЛЕТЫ З СОУСАМ З ЦЫБУЛІ

Павыразаўшы з мяса жылы і плеўкі, добра яго адбіць, пасаліць, паперчыць і паліць любым алеем з двух бакоў. Абсыпаць сухарамі, пакласці на патэльню і смажыць паўгадзіны, перавярнуўшы толькі адзін раз. У попеле спячы дванаццаць цыбулін, абабраць шалупінне, працерці на друшляк, даліць трохі гарачага булёну, пакласці кавалак масла (калі не соленае, трошкі пасаліць), крыху перцу і варыць

пятнаццаць хвілін, потым заліць гэтым соусам катлеты, але не з верхам.

Часам да соусу перад падаваннем можна дадаць лыжку гарчыцы.

ВЕРАШЧАКА (МАЧАНКА)

Свіныя скабкі пасячы на кавалкі, пасаліць і падрумяніць на патэльні на свежым сале. Уліць столькі бурачнага расолу, каб было кіславата, пакласці англійскага перцу і добра закіпяціць. На заканчэнне ўсыпаць мукі альбо цёртага сітнага хлеба, зважаючы, каб соус не быў занадта густым, і падсмажыць, добра перамяшаўшы ўсё разам.

Верашчаку можна рабіць і з ялавічыны.

ВЕРАШЧАКА ВЯСКОВАЯ

Зварыць свіныя соленыя скабкі альбо мяса. Падсмажыць дробна парэзанае сала з цыбуляй альбо без яе і ўкінуць у гэты булён. Разбаўтаць з вадой пару лыжак жытняй мукі, мяшаючы, уліць і закіпяціць. Можна ўкінуць некалькі ягад ядлоўцу.

ВЕРАШЧАКА ПАНСКАЯ

Пакрышыць сала і падсмажыць на ім кавалачкі каўбасы. Зварыць у вадзе вэнджаныя скабкі, укінуць туды смажанае сала з каўбасой. Падкалаціць са дзве лыжкі мукі ў невялікай колькасці вады, уліць у булён, размяшаць і закіпяціць. Можна дадаць лаўровы ліст, перац, іншыя прыправы.

МАЧАНКА ПА-СЯЛЯНСКУ

Паўфунта свініны са скабкамі і паўфунта каўбасы пакроіць і падсмажыць. Узяць у два разы меней саланіны і таксама падсмажыць. Развесці халоднай вадой дзве сталовыя лыжкі пшанічнай мукі і ўліць у рандэлік з кіпнем, увесь час мяшаючы. У гэтую поліўку ўсыпаць соль, пакласці лаўровы ліст, перац і падсмажаныя раней кавалачкі саланіны, дробна скрышаную цыбулю і каўбасы са свінінай. Усё гэта паставіць у цёплую печ на паўгадзіны.

ПЯЧЫСТА

Вялікі, фунтаў на пяць і болей кавалак мяса з салам (з кумпяка ці паяснічнай часткі) пакласці ў рондаль з карэннем, уліць трохі вады (каб накрыла мяса), шчыльна закрыць рондаль вечкам і ўставіць у печ на дзве-тры гадзіны, пакуль не выпарыцца ўся вада і не з'явіцца моцны прыемны пах печанага мяса.

Пячыста вядома месцамі на Віцебшчыне і Магілёўшчыне.

КАЎБАСЫ З ПІВАМ НА СНЕДАННЕ

Свежыя каўбасы пакласці ў рондаль і заліць півам, каб іх закрыла. Пакласці туды кавалак масла, пару цыбулін і гатаваць да таго часу, аж пакуль соус не выпарыцца, трэба толькі пільнаваць, каб не падгарэлі.

Перад заканчэннем можна пакласці некалькі скрылікаў цытрыны і ўсыпаць жменьку мукі.

КУМПЯК ВАРАНЫ

Вымыць, а калі доўга ляжаў у солі, і замачыць на пару гадзін у халоднай вадзе кумпяк і варыць, аж пакуль не будзе мяккім, часта спрабуючы відэльцам. Перад падаваннем зняць скурку, пакроіць і прыгожа пакласці на талерку разам з адваранай ялавічынай. На гарнір добра вараная бульба.

ВЭНДЖАНЫ КУМПЯК АДВАРНЫ

Кумпяк замачыць на ноч у халоднай вадзе, абліць варам і яшчэ раз прапаласкаць у халоднай вадзе. Потым завязаць у чыстую анучку, пакласці ў халодную ваду і варыць спачатку на вялікім, а потым на малым агні.

Калі думаеце падаваць кумпяк халодным, трэба пакінуць яго ў булёне, аж пакуль не астыне.

КУМПЯК ПЕЧАНЫ

Замачыць кумпяк на ноч, вымыць у кіпні, прапаласкаць, выцерці і пакласці ў раскачанае хлебнае цеста, накрыць цестам зверху, шчыльна яго заляпіць, абсыпаць мукой і запякаць пару гадзін ў выпаленай, як на хлеб, печы. Потым ачысціць ад хлеба, здзерці скуру, пакуль мяса цёплае, абсыпаць цукровай пудрай і цынамонам і паставіць у печ, каб цукар зарумяніўся.

Кумпяк, прыгатаваны такім чынам, сакавіты і мае далікатны смак.

КУМПЯК У ХЛЕБЕ

Кавалак вэнджанага кумпяка добра памыць і заляпіць у жытняе цеста таўшчынёй на адзін палец. Паміж цестам і мясам не павінна заставацца ані вадкасці, ані паветра. Запякаць у печы тры гадзіны. Цеста зняць, калі трошкі астыне.

КУМПЯК МАРЫНАВАНЫ

Зняўшы скурку з кумпяка, нацерці яго соллю, замачыць у марынадзе, прыгатаваным з воцатам, прыправамі і цыбуляй, і пакінуць так на тыдзень. Выцягнуўшы з воцату, выціснуць, нацерці тоўчанымі гваздзікай і цынамонам і тушыць у брытване, паліваючы спачатку вадой, а потым сваім сокам. За гадзіну перад падаваннем абсыпаць цёртым хлебам, дробна пакроенай цытрынавай скуркай і запякаць, больш не абліваючы.

Да гэтага кумпяка добра падаваць соус з ягад.

ФАРШЫРАВАНАЕ ПАРАСЯ

Выпатрашанае парася нацерці соллю зверху і знутры, нафаршыраваць, зашыць і надзець на ражон. Запякаць спачатку на малым агні, часта намазваючы свежым салам, а як падрумяніцца, павялічыць агонь і хутка варочаць, не перастаючы націраць салам.

Можна запякаць яго на блясе, падклаўшы пад парася з падкручанымі ножкамі крыж з лучынак. Пячы, мажучы напачатку алеем, а потым, праз гадзіну, салам.

Добра памазаць парася пару разоў моцна падсоленай гарэлкай — будзе тады хрумсткай скурка.

Фарш робіцца наступным чынам. Зварыць і пакрышыць парасячую пячонку. Калі будзе яе мала, то дадаць цялячай. Перацерці на сіта, уліць пару лыжак распушчанага масла, дадаць чатыры сырыя жаўткі, два цэлых яйкі, усыпаць трошкі разынак, крыху цынамону, цукру, дадаць кватэрку цёртай булкі, добра ўсё перамяшаць. Калі маса атрымаецца занадта густой, трэба ўліць крыху масла. Можна фаршыраваць парася зваранай і змешанай з маслам і адным яйкам макаронай, дадаўшы дзеля паху мушкатнага цвету.

ПАРАСЯ ПЕЧАНАЕ

Чыста вымытае парася абцерці соллю зверху і знутры, брушка напхаць булкаю альбо яблыкамі і зашыць. Пячы ў гарачай печы, часта паліваючы маслам. Вушы, хвост і лыч можна абгарнуць паперай, каб не счарнелі.

ПРАЖАНІНА

У рэдкае прэснае цеста кладуць дробныя кавалачкі сала, скабкі, кілбасы, цыбулю, крыху перцу. У закрытым посудзе ўсё гэта ставіцца ў прапаленую печ, дзе і стаіць з раніцы да абеду. Пражаніну ядуць гарачай.

Зрэдку (на бедную куццю) пражаніну робяць поснай, тады замест сала і кілбас кладуць селядцы.

АЎСЕНЬ

У часы паганства (язычніцтва) нашы продкі ўшаноўвалі Аўсеня, якога звязвалі з пачаткам веснавога сонечнага цыклу і ўрадлівасцю. 1 сакавіка (у старажытнасці менавіта з гэтага дня пачынаўся новы год) гатавалі страву з такой назвай. Найлепш звычай прыгатавання аўсеня захаваўся на ўсходзе сучаснай Беларусі, а таксама на Смаленшчыне і Браншчыне.

Аўсень гатавалі з цэлай свіной галавы, якую запякалі ў цесце. Цеста з аржаной мукі крута замешвалі на цёплай вадзе, дадавалі трошкі масла (каля чатырох лотаў на гарнец мукі) і соль. Галаву абмазвалі цестам нятоўстым пластам і запякалі. Пасля ачышчалі цеста і падавалі галаву на стол 1 сакавіка ў 11—12 гадзін. Язык і мазгі адварвалі асобна, калі-нікалі мазгі смажылі. Да аўсеня падавалі вараныя моркву, капусту, бульбу, печаныя антонаўкі, а таксама цыбулю і часнок.

ДЗІЧЫНА

МЯСА ДЗІКА

Кавалак мяса патрымаць некалькі дзён у марынадзе, згатаваным з прыправамі і воцатам. Пакласці ў рондаль, абсыпаць карэннем, заліць булёнам і тушыць. Як будзе амаль гатовы, даліць шклянку віна і яшчэ крыху падтушыць. Калі згатуецца, пакроіць на кавалкі і заліць соусам, зробленым са шклянкі працэджанага булёну, у якім тушылася мяса, і такой жа колькасці вішнёвага соку. За паўгадзіны перад падаваннем мяса абсыпаць дробна скрышаным хлебам, лыжачкай цукру і цынамону, паставіць у печ, каб падрумянілася.

ГАЛАВА ДЗІКА

Вымочваць некалькі гадзін галаву дзіка ў вадзе, а потым заліць кіпнем. Ачысціць, дастаць язык, галаву завязаць у чыстае палатно і варыць у вадзе з воцатам, соллю, прыправамі, цыбуляй і некалькімі зубкамі часнаку. Як зварыцца, падаваць цёплай з хрэнам альбо з якім-небудзь ягадным соусам.

На Вялікдзень галаву дзіка падаюць халоднай: упрыгожанай маянэзам, зялёнай пятрушкай, цытрынай. Будзе смачнай і прыгожа глядзецца.

МЯСА ЛАСЯ АЛЬБО САРНЫ

Закіпяціць паўгарца воцату з разнастайнымі прыправамі, астудзіць і замарынаваць у ім на некалькі гадзін адбітую і нашпігаваную салам ласяціну ці мяса сарны. Выцягнуўшы з воцату, выціснуць і спячы на ражне да паловы. Зняўшы з ражна, пакласці ў рондаль, выкладзены салам, дадаць пару цыбулін, цытрыну, пакроеную скрылікамі, некалькі гваздзік, трошкі пятрушкі, морквы, шклянку чырвонага віна, кватэрку воцату, крыху вады і тушыць. Падаваць, заліўшы працэджаным соусам.

ЗАЕЧЫНА НА РАЖНЕ

Пачысціць і вымачыць зайца. Вымыць і павыразаць плеўкі і жылы, нацерці маслам, пасаліць і запякаць на ражне, абліваючы маслам. Перад падаваннем абсыпаць сухарамі і абліць маслам.

ЗАЯЦ СА СМЯТАНАЙ

Нашпігаваць кавалкамі сала зайца, пасаліць, пакласці на бляху і запякаць, абклаўшы кавалкамі масла. Як спячэцца да паловы, абліць смятанай і дапячы. Пакроіць на кавалкі і заліць соусам, у якім гатаваўся. Можна перад тым як абліваць соусам, абкласці цытрынай, пакроенай кружкамі.

ШЫНКА З ДЗІКАЙ КАЗЫ

Ачышчанае ад плевак мяса дзікай казы пасаліць, паперчыць, нацерці тоўчанымі ягадамі ядлоўцу і пакінуць так у халодным месцы на гадзіну альбо больш. Перад тым як смажыць, мяса пакласці на бляху альбо ў гусятніцу, абкласці тоненькімі скрылікамі шпіку, добра паліць распушчаным маслам (узяць трэць шклянкі) і смажыць у не надта гарачай печы. Калі шпік паружавее, адсунуць яго, а мяса пасыпаць цукровай пудрай (тры чайныя лыжкі). Калі цукар растане, ён утворыць светла-рудую апетытную скарыначку, апрача таго, ад цукру мяса будзе мякчэйшым.

Калі мяса будзе гатовым, трэба падрыхтаваць соус. Ён робіцца так. Паўтары шклянкі свежай густой смятаны размяшаць з адной чайнай лыжкай мукі, дадаўшы сок з дзвюх невялікіх цытрын. Соус пасаліць паводле густу і закіпяціць, потым пераліць у гусятніцу, папярэдне выцягнуўшы шпік. Калі соус закіпіць па другому разу, дастаць мяса, а ў соус дадаць чатыры лыжкі масла, пакрышыўшы яго на невялікія кавалачкі. Потым парэзаць на скрылі і раскласці на талеркі гарачае мяса, адразу ж паліць яго соусам і падаваць на стол.

Прыгатаваная такім чынам дзічына захавае сваю тонкую смакавую гаму.

КРАКЕТЫ

Узяць крыху менш фунта пячонкі з дзічыны, прапаласкаць і падсмажыць у тлушчы. Замачыць у вадзе некалькі скрылікаў чэрствай булкі, адціснуць і перакруціць на мясарубку разам з падсмажанай пячонкай і вараным альбо смажаным мясам (пажадана дзікай птушкі), узяўшы яго трохі менш, чым пячонкі. Змяшаць усё гэта з чатырма лыжкамі смятаны, двума яечнымі жаўткамі і жменькай перамытых разынак, дадаць соль і перац. З гэтай масы скачаць валікі таўшчынёй са два пальцы, пасыпаць іх тоўчанымі сухарамі, намазаўшы перад тым яйкам. Пакроіць валікі на кавалкі з палец даўжынёй. Потым пакласці іх у моцна разагрэты тлушч, падсмажыць з усіх бакоў да ружовай скарыначкі, а пасля дасмажыць на малым агні. Падаваць з рознымі соусамі, гароднінай альбо як дадатак да баршчу ці булёну.

ЛЯСНІЧЫ БІГАС

Кавалкі дзічыны, косці заліць невялікай колькасцю вады і зварыць на густое варыва. Укінуць туды выціснутую з соку кіслую капусту альбо свежую — абвараную і скрышаную. Потым дадаць кавалак вэнджанага кумпяка альбо каўбасы, падсмажанага з цыбуляй сала, перац, лаўровы ліст, соль паводле густу. Тушыць, памешваючы, аж пакуль капуста не будзе мяккай.

ПТУШКІ СВОЙСКІЯ І ДЗІКІЯ

Як раіла кніга "Кухарка літоўская", усялякіх свойскіх птушак трэба забіваць за некалькі дзён, у крайнім выпадку за ноч перад ужываннем. Калі птушка старая, добра закапаць яе на пару дзён у зямлю, каб памякчэла мяса. Зарэзаных курэй адразу кладуць у халодную ваду на гадзіну, потым выцягваюць, трымаючы за ногі, абтрасаюць і кладуць у кіпень, з якога адразу ж выцягваюць і спрабуюць, ці добра вырываецца пер'е. Калі дрэнна, зноў кладуць на некалькі хвілін у вар, пакуль пер'е не пачне добра вырывацца. Куранят не трэба моцна парыць, а пакласці толькі на некалькі хвілін у гарачую ваду. Галубоў можна таксама гатаваць, як і куранят.

Птушак, якія будуць не варыцца, а смажыцца, трэба скубці адразу, пакуль яшчэ цёплыя, без гарачай вады, толькі трэба надта зважаць, каб не прадзерці скуру.

Пасля смалення (трэба сачыць, каб скура надта не счарнела) птушак (акрамя гусей і качак) трэба пакласці на паперу альбо салому, потым абцерці скуратом і чыстай анучкай.

Гусей і качак пасля смалення мыюць кіпнем і вотруб'ем, а з ног абдзіраюць цвёрдую скуру.

Разбіраюцца куры наступным чынам. Спачатку дастаюць вочы, цалкам аддзіраюць ніжнюю частку дзюбы, а верхнюю добра ачышчаюць. Потым кладуць курыцу на хрыбет, з правага боку на грудцы крыху надразаюць горла, асцярожна, каб не раздзерці скуру, выцягваюць валлё і горла. Калі курыца будзе запякацца, адразаюць лапы да першага сустава, калі варыцца — адразаюць сцёгны і перарэзваюць у іх каленныя суставы. Пасля таго адразаюць верхнюю частку хваста і адтуль уздоўж разразаюць жывот, выцягваюць вантробы, з вялікай асцярожнасцю аддзяляюць ад печані жоўць, выкідваюць з пупа жвір, а сам пупок разразаюць уздоўж і з яго здымаюць плеўку.

Галубам галовы не адразаюць, а адкручваюць і дастаюць толькі валлё, а калі шыя надта доўгая, то яе абразаюць. Ногі заўжды абразаюць у каленных суставах.

Качкі і гусі, як добра застынуць пасля мыцця, трыбушацца так, як і куры. У гусей толькі трэба дастаць тлушч, які знаходзіцца на нізе і на вантробах. З кішак выціскаюць змесціва, старанна мыюць вадой і соляць. (Кішкі ад качак не ўжываюцца.) Потым коратка абразаюць шыю і крылы. Крылы пераразаюць на дзве часткі, а шыю (з якой выцягнута валлё) крояць на кавалкі.

ФАРШЫРАВАНЫ ІНДЫК

Абскубці, выпатрашыць, памыць індыка і павесіць яго на некалькі дзён у халодным месцы. Пасаліць, нафаршыраваць шыю, а можна і ўсю сярэдзіну, і запячы на ражне альбо ў брытване, паліваючы маслам.

Фарш робіцца так. Зварыць і дробна пакрышыць пячонку, пасаліць і змяшаць яе з вымачанай у малацэ і выціснутай булкай альбо сухарамі, дадаць два яйкі, тры жаўткі, лыжку масла, трошкі разынак, англійскага перцу і цукру і ўсё добра перамяшаць. Альбо можна добра расцерці лыжкай масла з сухарамі, мяшаючы, убіць чатыры яйкі, развесці ўсё малаком, каб маса была пульхнай, усыпаць цукру, разынак і фаршыраваць тым індыка.

МАЛАДЫ ІНДЫК З БЕШАМЕЛЛЮ

Абскубці і пачысціць маладога індыка і пакінуць так па пару дзён на холадзе. Потым нашпігаваць салам, трохі пасаліць, абвязаць паперай і запякаць на ражне, паліваючы маслам. Як будзе амаль гатовы, зняць паперу і абліваць бешамеллю, а як індык стане залацістага колеру, асцярожна зняць з ражна.

ІНДЫК З РЫСАМ

Ачышчанага індыка старанна вымыць і пакласці ў рондаль, на сподзе якога ўжо ляжыць сала. Пакласці разнастайнага пакрышанага карэння, найбольш морквы, крыху англійскага перцу, лаўровага лісту, наверх таксама пакласці сала, закрыць вечкам і тушыць, часта пераварочваючы, каб не падгарэла. У другім рондалі зварыць рыс, напачатку ў вадзе, а як будзе да паловы звараны, зліць ваду, пакласці кавалак масла і тушыць. Калі індык зварыцца і будзе мяккі, трэба яго разабраць. На дно кладуць крылы, сцёгны і хрыбет, а наверх адну грудку. Усё гэта зграбна абсыпаюць рысам і зверху — калівам мушкатнага цёртага цвету і залiваюць соусам ад індыка, з якога папярэдне збіраюць тлушч.

СТРАВА З ІНДЫКА, КУРЫЦЫ АЛЬБО ПАРАСЯЦІ З БЕЛЫМ СОУСАМ

Пачышчаных птушак або парася парэзаць на кавалкі, пасаліць, дадаць рознага карэння і паставіць варыць, заліўшы вадой. Апрача карэння можна дадаць яшчэ крыху англійскага перцу і мушкатнага цвету. Як мяса будзе мяккім, распусціць лыжку масла, змяшаць з дзвюма лыжкамі мукі, развесці працэджаным булёнам і, мяшаючы, загатаваць. Узбіць пару жаўткоў, дадаць крыху цытрынавага соку, змяшаць з соусам, падагрэць, але не кіпяціць. Гэтым соусам заліць мяса.

Калі няма цытрыны, можна замяніць яе дзвюма лыжкамі кіслай смятаны.

ІНДЫК ЗАПЕЧАНЫ

Пачысціць індыка, пасаліць, загарнуць у паперу і пячы на ражне, паліваючы маслам. Як будзе гатовы, абсыпаць сухарамі і абліць сцёкшым маслам.

ЗАПЕЧАНЫЯ КУРЫ

Пасля таго як засечаная курыца паляжыць гадзіну ў халоднай вадзе, трэба закапаць яе на суткі ў зямлю. Тады абскубці, пачысціць,

пасаліць і пячы на ражне альбо ў брытване, паліваючы маслам. Перад паданнем абсыпаць сухарамі.

Можна ў курыцу накласці фаршу, які робіцца наступным чынам. Вымачыць селядца, выбраць косці, мякаць пасекчы і змяшаць з лыжкай масла, яйкам і сухарамі.

ЗАПЕЧАНЫЯ КУРАНЯТЫ

Засечаных куранят адразу ж абскубці, пакуль цёплыя, і нафаршыраваць наступным фаршам (не забыўшыся перад тым пачысціць іх і пасаліць). Стаўчы сухары, змяшаць іх з маслам на густую, але вільготную масу, усыпаць жменьку пасечанай зялёнай пятрушкі ці кропу і гэтай узбітай да пульхнаты масай фаршыраваць куранят. А потым запякаць на ражне, абліваючы маслам, спачатку на вялікім агні, а пасля дапячы на жару. Перад падаваннем абсыпаць сухарамі і заліць маслам.

КУРАНЯТЫ З БЕШАМЕЛЛЮ

Пачышчаных і пасоленых куранят спячы ў печы, абліваючы маслам. Як пачнуць запякацца, зрабіць бешамель, як дзеля індыка, і паліваць куранят. Як толькі бешамель пачне набіраць залацісты колер, выцягнуць з печы і падаваць.

КУРАНЯТЫ З ЗЯЛЁНЫМ ГАРОХАМ

Ачышчаных і разрэзаных напалам куранят пасаліць, заліць вадою, дадаць вылушчанага зялёнага гарошку, колькі патрэбна, укласці лыжку масла і варыць. Як кураняты зварацца, выцягнуць іх, а ў гарох пакласці пару кавалкаў цукру, жменьку пасечанай зялёнай пятрушкі альбо кропу і варыць да гушчыні. Палавінкі куранят памачыць у разбітым яйку, абкачаць у сухарах, падсмажыць у масле і абкласці імі гарох на блюдзе.

У гарох, калі ён ужо датушваецца, можна даліць трошкі смятанкі.

КУРАНЯТЫ З АГРЭСТАМ

Зварыць разрэзаных напалам куранят у вадзе з разнастайным карэннем. Узяць кватэрку недаспелага агрэсту, заліць дзвюма лыжкамі булёну, у якім варыліся кураняты, пакласці пару кавалкаў цукру і падтушыць. Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім лыжку мукі, развесці булёнам, укінуць стушаны агрэст, заліць гэтым соусам куранят і закіпяціць яшчэ раз перад падаваннем.

Каб кураняты мелі больш апетытны выгляд, можна падсмажыць іх у масле, укачаўшы перад тым у яйку і сухарах, а потым падтушыць у соусе, да якога добра дадаць трошкі віна.

КУРАНЯТЫ З ШАМПІНЬЁНАМІ

Распусціць у рондалі лыжку масла, падсмажыць у ім лыжку мукі, уліць дзве шклянкі булёну альбо вару, усыпаць некалькі зярнятак перцу, трошкі солі, пакласці featherрознага карэння (якое трэба будзе выбраць, калі зварыцца) і выціснуць сок з адной цытрыны. Пачышчаных куранят разрэзаць напалам, пакласці ў гэты булён і варыць, аж пакуль не будуць мяккія. Перад канцом усыпаць у яго пачышчаныя і пакроеныя шампіньёны. Як згатуецца, узбіць тры жаўткі з лыжкаю смятанкі, уліць, мяшаючы, у страву, падагрэць, але сачыць, каб не закіпела.

Перад падаваннем трэба закрыць рондаль паперай, намазанай маслам, каб кураняты захавалі светлы колер.

ГУСАК, ЗАПЕЧАНЫ З ЯБЛЫКАМІ

Зняць з адкормленага гусака залішні шмалец (тлушч), абцерці яго зверху і знутры соллю і кменам, нафаршыраваць дробнымі неразрэзанымі яблыкамі і пячы на брытване са жменькай крышанай цыбулі, паліваючы напачатку булёнам, а потым увесь час сваім сокам. Перад падаваннем абкласці асобна спечанымі яблыкамі, пакласці і тыя, што запякаліся ўнутры. Сок, які выпусціў гусак, пакуль смажыўся, заправіць лыжкай мукі, моцна закіпяціць, абліць ім гусака, а рэшту падаць асобна.

Часам можна нафаршыраваць гусака замест яблыкаў чырвонай капустай.

ГУСАК З КІСЛАЙ КАПУСТАЙ

Кіслую капусту стушыць, дадаўшы саланіны і печанай цыбулі. Дастаць з гусака косці, разрэзаўшы яго па хрыбце. Трэба рабіць гэта асцярожна, каб мяса засталося цэлым каля скуры. (У лапах і крылах косці застаюцца.) Пасаліць, трошкі паперчыць, нафаршыраваць капустай і зашыць. Потым абкласці салам і спячы ў печы. Перад падаваннем заліць соусам, зробленым з булёну і з таго соку, што выходзіў з гусака, калі ён пёкся.

ГУСАК, ФАРШЫРАВАНЫ КАШАЙ

Пачышчанага і пасоленага гусака разрэзаць па хрыбце і выцягнуць косці. Косці заліць вадой, пакласці разнастайныя

карэньчыкі і сушаных грыбоў і варыць. Калі булён добра выгатуецца, працадзіць яго, грыбы пасекчы і зноў укінуць у булён. Дадаць лыжку масла, закіпяціць, укінуць трошкі зялёнай пасечанай пятрушкі альбо кропу, тры кватэркі перацёртых з яйкамі і абсушаных грэцкіх круп. Стушыць гэта пад вечкам і нафаршыраваць той кашай гусака. Зашыць яго, пакласці на дно рондаля сала, на яго — гусака, наверх зноў сала і запячы.

ГУСАК З ГРЫБНЫМ СОУСАМ

Пачышчанага маладога гусака пакроіць на кавалкі, пакласці ў ваду з морквай, пятрушкай, некалькімі сушанымі баравікамі, пасаліць, дадаць англійскага перцу — і няхай варыцца, аж пакуль не будзе мяккі. Распусціць лыжку масла, падрумяніць у ім лыжку мукі, перамяшаць, уліць трошкі смятаны, паўкварты булёну, у якім варыўся гусак, усё гэта добра перамяшаць, закіпяціць, працадзіць, пакласці пакрышаныя грыбы і заліць гэтым гусака перад падаваннем.

Такім чынам можна гатаваць і качак.

ГУСІНЫЯ ВАНТРОБЫ З ЧОРНЫМ СОУСАМ

Пачышчаныя і пакроеныя вантробы разам з малымі кавалачкамі мяса паставіць з разнастайным карэннем. Паўкварты гусінай крыві змяшаць з некалькімі лыжкамі воцату, працадзіць і дадаць сюды лыжку падсмажанай мукі. Падліць трошкі булёну з вантробаў, усыпаць крыху цукру, пару стоўчаных гваздзік, некалькі зярнятак англійскага перцу, закіпяціць, увесь час мяшаючы, пакласці вантробы, падагрэць і падаваць.

ГУСІНЫЯ ВАНТРОБЫ СА СЛІВАВЫМ СОУСАМ

Вантробы зварыць з разнастайным карэннем. Асобна зварыць кварту сліў, змяшаць іх з паўквартай адвару з вантробаў, працадзіць, узбіць з некалькімі лыжкамі гусінай крыві, уліць пару лыжак воцату, усыпаць мукі, пару стоўчаных гваздзік, трошкі цукру і яшчэ раз усё гэта працадзіць. Потым добра закіпяціць і заліць вантробы.

ЗАПЕЧАНАЯ КАЧКА

Пачышчаную і пасоленую качку нашпігаваць салам і запякаць на брытване. Спачатку, каб не падгарэла, падліць трошкі булёну, а потым мазаць маслам, часта варочаючы, каб запякалася роўна з усіх бакоў.

Тлусцейшых і старэйшых качак добра гатаваць таксама, як і гусей, з яблыкамі.

КАЧКА Ў РУДЫМ СОУСЕ

Качку запячы, як згадана вышэй. Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім лыжку мукі, добра вымешваючы, каб не было камякоў. Уліць трошкі моцнага булёну, закіпяціць і працадзіць. Пасля пакласці ў яго некалькі маслін, крыху цукру, паварыць і заліць качку.

КАЧКА З БЕЛЫМ СОУСАМ

Качку парэзаць на кавалкі, пасаліць і зварыць у вадзе з карэннем. Распусціць лыжку масла, размяшаць яго з лыжкаю мукі, развесці булёнам з качкі, уліць некалькі лыжак смятаны і закіпяціць, добра перамешваючы. Пасля працадзіць соус на сіта, усыпаць трохі зялёнай пакрышанай пятрушкі ці кропу і заліць качку.

Падобным чынам можна варыць і маладых гусакоў.

КАЧКА З КАПУСТАЙ

Качан ці два капусты зварыць у падсоленай вадзе, адцадзіць і пакроіць на часткі. Зварыць з карэннем качку, парэзаць на кавалкі, пакласці ў глыбокую патэльню, абкласці капустай, абсыпаць сухарамі ці цёртым хлебам і заліць смятанным соусам, разведзеным булёнам, у якім качка варылася, дадаўшы падсмажанай у масле цыбулі. Усё гэта запячы ў печы.

КАЧКА З ХАТНЯЙ ЛОКШЫНАЙ І ГРЫБАМІ

Разрэзаць па хрыбце тлустую качку, асцярожна выцягнуць косці, пакінуўшы іх у крылах і сцёгнах. Пасаліць, абсыпаць тоўчанымі перцам і гваздзікай. З кварты мукі зрабіць локшыну, зварыць яе, зліць ваду, убіць два жаўткі і адно цэлае яйка, пакласці дробна скрышаных звараных сушаных баравікоў, трохі масла, пасаліць, добра перамяшаць, нафаршыраваць гэтым качку і зашыць. Пакласці качку ў рондаль, заліць грыбным булёнам, пакінуўшы ў ім некалькі грыбкоў, і варыць пад крышкай, аж пакуль не будзе мяккай. Перад падаваннем пакроіць качку на кавалкі і заліць соусам, у якім яна тушылася, дадаўшы ў яго смятаны і пакрышаных грыбоў.

ЗАПЕЧАНЫ ЦЕЦЯРУК

Абскубці і пачысціць цецерука, пасаліць, нашпігаваць салам і пячы на ражне, абліваючы маслам.

Калі хочаце, каб цецярук быў смачнейшым, трэба, нашпігаваўшы яго, закруціць у паперу, добра намазаную маслам (толькі пільна сачыць, каб папера не загарэлася).

Калі выявілася, што забіты цецярук стары, трэба закапаць яго на суткі ў зямлю ці замачыць на некалькі дзён у воцаце, прыгатаваным з карэннем. Неабходна толькі варочаць птушку кожны дзень.

Запякаць цецерука можна не толькі на ражне, а і на брытване ў печы, абліваючы маслам альбо смятанай.

Добра абкладаць ім тушаныя чырвоныя бурачкі.

ЗАПЕЧАНАЯ ДЗІКАЯ КАЧКА

Качку нацерці соллю і пакласці на некалькі гадзін у марынад, прыгатаваны з воцату і карэння. Выцягнуўшы, нашпігаваць салам, пакласці на брытван альбо надзець на ражон і пячы, абліваючы маслам, на невялікім агні.

ЗАПЕЧАНЫЯ КУРАПАТКІ

Абскубаных і пачышчаных курапатак пасаліць, нашпігаваць грудку і сцёгны салам, надзець на ражончык і пячы на невялікім агні, абліваючы маслам.

Можна курапатак запякаць таксама і на брытване, абліваючы маслам ці смятанай.

ФАРШЫРАВАНЫЯ КУРАПАТКІ

Спячы да паловы курапатак, надрэзаць у кожнай грудку, накласці птушак фаршам з дробна пасечанай і падсмажанай цяляціны, дадаўшы ў яе падсмажаную ў масле цыбулю, вымачаную ў малацэ булку, пару жаўткоў і адно цэлае яйка, а таксама трошкі перцу і солі. Нафаршыраваных курапатак пакласці ў рандэлік, заліць моцным булёнам і тушыць. Як будуць амаль гатовыя, дадаць цытрыну, пакроеную на скрылікі, дагатаваць і падаваць на стол.

ГЛУШЭЦ

Глушца абавязкова вытрымліваюць некалькі дзён у марынадзе з воцату і карэньчыкаў. Пасля таго нашпігоўваюць тоўстымі кавалачкамі сала і запякаюць на брытване, часта пераварочваючы і паліваючы спачатку маслам, а пасля — сваім сокам, а таксама кіслай смятанай. Як будзе гатовы, заліваюць тым соусам, што атрымаўся ад запякання.

Калі хочаце падаваць глушца халодным, не трэба дабаўляць смятаны.

Можна замест марынавання закапаць глушца ў добрую агародную зямлю на двое сутак.

ХАЛОДНЫЯ СТРАВЫ З МЯСА І ПТУШАК

ХАЛАДЗЕЦ

Цялячыя галовы і ножкі добра пачысціць, вымыць і паставіць варыць з разнастайным карэннем. Як мяса пачне адпадаць ад касцей, зліць булён, зняць тлушч, дадаць у булён воцату, трошкі солі, прыправаў, закіпяціць усё гэта і астудзіць. Узбіць некалькі бялкоў з лыжкаю вады, уліць іх у булён і паставіць на малы агонь. Калі яйкі загуснуць, а адвар будзе празрысты, перацадзіць праз сурвэтку ў іншы посуд і паставіць у халоднае месца.

Калі ж бялкі не загуснуць, укласці кавалак лёду і зноў варыць на малым агні, а калі адвар будзе мутны, зноў пакласці лёду і варыць, а потым перацадзіць праз сурвэтку і паставіць у халоднае месца.

ХАЛАДЗЕЦ З ЦЯЛЯЧЫХ НОЖАК

Чатыры ножкі і галаву цяляці зварыць з солллю, карэннем і англійскім перцам. Потым выцягнуць, прапаласкаць у цёплай вадзе, выняць косці, а мякаць пакроіць на кавалачкі. Булён асвятліць, дадаўшы трошкі воцату і бялкоў, і часткова ўліць у форму. Калі халадзец застыне, пакроіць на кавалачкі звараныя мазгі і пакласці іх наверх, дадаць яшчэ пакрышанага мяса, заліць усё рэштай халадцу і астудзіць.

Падаваць з гарчычным соусам альбо воцатам ці алеем.

МАЯНЭЗ

Узяць пару шклянак празрыстага халадцу, уліць кватэрку алею, трошкі менш воцату, змяшаць і ўзбіць да белага на лёдзе так, каб пена аж загусцела.

У гэтую пену можна мачаць халоднае мяса ці абліць яго ёй, каб выглядала прыгажэй на талерцы.

РУЛЯДА З ІНДЫКА

Пачысціць тлустага вялікага індыка, акуратна разрэзаць па хрыбетнай косці і асцярожна, каб не пашкодзіць скурку і мяса, выцягнуць з птушкі ўсе косці і пасаліць яе. Узяць мяса з другога індыка, курыцы альбо цяляціну, абрэзаць плеўкі і жылы, дробна пасекчы, дадаць пару вымачаных у малацэ булак, паўфунта масла, а таксама падсмажанай у масле цыбулі, трошкі перцу, сем альбо восем

вараных яек, дробна скрышыць усё гэта, а потым і патаўчы ў ступе. Калі фарш будзе гатовы, узяць вараны кумпяк альбо язык і пакроіць на скрылікі. Асобна сасмажыць амлет з жаўткоў і асобна — з бялкоў. Фаршыраваць індыка пластамі: пласт амлету, пласт языка ці кумпяка, зноў пласт амлету. Як усё запоўніцца, зашыць, закруціць у сурвэтку, абвязаць шпагатам і варыць у булёне альбо вадзе з карэннем тры гадзіны. Як зварыцца, выцягнуць, але не раскручваць, аж пакуль не застыне. Перад падаваннем прыгожа пакроіць і аздобіць празрыстым халадцом альбо маянэзам.

Да гэтае стравы добра соус з гарчыцы, алей альбо воцат.

ХАЛОДНЫ ІНДЫК З ПЯЧОНАЧНЫМ ФАРШАМ

Узяць тлустага індыка і, як распавядалася вышэй, выцягнуць з яго косці і пасаліць. З цялячай лапаткі павыразаць жылы, ачысціць ад плевак пячонку двух цялят, пасекчы ўсё на дробныя кавалачкі і змяшаць з падсмажанай у масле цыбуляй. Як астыне, убіць некалькі яек, пакласці пару вымачаных у малацэ булак, фунт свежага пакроенага сала, усыпаць трошкі солі, перцу і добра ўсё гэта перамяшаць і стаўчы ў ступе. Нафаршыраваць індыка, зашыць, закруціць у сурвэтку і варыць пару гадзін у вадзе альбо булёне. Выцягнуўшы з вады, прыціснуць дошкай, а як застыне, раскруціць сурвэтку, упрыгожыць халадцом альбо маянэзам.

Гарчычны соус найлепшы да гэтае стравы.

КУРАНЯТЫ З МАЯНЭЗАМ

Тушкі маладых, але тлустых куранят пакласці ў звараны з карэння адвар, дадаўшы ў яго лыжку масла, кавалак мяса, найлепш свініны, і варыць пад вечкам. Як куранята будуць мяккімі, выцягнуць іх, астудзіць, разрэзаць на кавалкі і зняць скуру. Пакласці ў глыбокую талерку, упрыгожыць маянэзам, абкласці зваранымі ракавымі шыйкамі (якія перад тым павінны паляжаць ў воцаце з алеем). Падаваць да іх халодны соус з расцёртых разам з цукрам, воцатам і алеем звараных жаўткоў.

Гэтаксама можна гатаваць і разнастайную дзічыну.

ПАШТЭТ З ГУСІНАЙ ПЯЧОНКІ

Некалькі гадзін вымочваць у салодкім малацэ пячонку пятнаццаці гусей. Тады пасячы, пакласці паўфунта свежага сала, убіць восем яек, усыпаць тры кватэркі цёртай булкі, уліць сок з дзвюх цытрын, дадаць трошкі мушкатнага арэху, пару лыжак солі і добра ўсё перамяшаць. Намазаць рондаль маслам, абсыпаць булкай, пакласці фарш і

запякаць у негарачай печы. Як спячэцца, патаўчы ў ступе, дадаўшы паўфунта свежага нясоленага масла, і перацерці на сіта, пакласці на блюда, загладзіць нажом, намачыўшы яго ў алеі, і прыбраць маянэзам альбо халадцом.

Можна гэты паштэт падаваць цёплым, тады рондаль лепш выслаць блінамі.

ПАШТЭТ З ГУСІНАЙ АЛЬБО ЦЯЛЯЧАЙ ПЯЧОНКІ ІНАКШ

Узяць печань двух або больш цялят ці гусей, абабраць плеўкі, пакрышыць і патушыць у масле з цыбуляй. Як стушыцца, дадаць вымачанай у малацэ і адціснутай булкі, пару яек, фунт масла альбо свежага сала, стаўчы ў ступе і перацерці на густое сіта. Тады дадаць кватэрку смятаны, трошкі тоўчанага англійскага і чорнага перцу, а таксама мушкатнага цвету, перамяшаць, пакласці ў намазаны маслам рондаль і запячы. Не выцягваць з рандэліка, аж пакуль не застыне.

Да гэтага паштэту зрабіць невялікія катлеты з індыка: пакрышыць мяса з грудкі, дадаць трохі вымачанай булкі, некалькі яек, стаўчы ўсё, дадаўшы кавалак масла і крыху мушкатнага цвету. Зляпіць з гэтай масы катлеты, пакласці на патэльню з распушчаным маслам, абліць булёнам, закрыць змазанай маслам паперай і запячы. Як астынуць, памачыць у маянэз і абкладаць паштэт.

Можна гэты паштэт пакроіць на кавалкі, прыгожа скласці на паўміску, перакладаючы катлетамі, і астудзіць у празрыстым халадцы.

ФАРШ ДЛЯ ХАЛОДНЫХ ПАШТЭТАЎ

Узяць печань трох цялят альбо з дзесятка тлустых гусей, ачысціць ад плевак і пакрышыць. Распусціць фунт масла, падсмажыць у ім некалькі скрышаных цыбулін, пакласці пячонку і трымаць на агні, аж пакуль не пабялее, потым перакласці яе на палатно, выціснуць ваду і перацерці на рэдкае сіта. Падсмажыць на масле яечню і таксама перацерці на сіта. Узяць кавалак цяляціны, павыразаць жылы, як найдрабней пакрышыць, а пасля таго яшчэ патаўчы ў ступе, наскрабаць нажом фунт свежага сала і перацерці на сіта ў мяса, дадаць пшанічнай булкі, вымачанай у малацэ і выціснутай, трошкі мушкатнага арэху, тоўчанага чорнага і англійскага перцу, дзесяць сырых яек, трохі булёну і зноў патаўчы ўсё ў ступе, а потым перамяшаць усё з пячонкай. Падрыхтаваны такім чынам фарш пакласці ў намазаны маслам рондаль, знізу і з бакоў абкласці салам, а

зверху прыкрыць намазанай маслам паперай і паставіць на паўтары гадзіны ў гарачую печ.

Дзічыну альбо, калі яе няма, курыцу ці індыка, перад тым запечаных, пакроіць на тоненькія лустачкі і, калі фарш застыне, пакласці слаямі: пласт фаршу, пласт мяса і гэтак далей. Націснуць каменем у пасудзіне любой формы, якая вам найбольш падабаецца.

Добра да гэтае стравы падаць гарчычны соус альбо воцат ці алей.

ВЕЛІКОДНАЯ МАРЫНАВАНАЯ ЯЛАВІЧЫНА

Добры кавалак тлустай ялавічыны закруціць у палатно і моцна адбіць. Зняўшы сурвэтку, абсыпаць лыжачкай харчовай салетры і соллю, пакласці ў дзежку, шчыльна накрыць яе і так пакінуць на некалькі гадзін. Закіпяціць тры кварты воцату з лыжачкаю харчовай салетры, дадаўшы трошкі каляндры, англійскага перцу, лаўровага лісту, ядлоўцу, некалькі гваздзік і паўкватэркі солі. Гарачае пераліць у рондаль, а калі зусім астыне, заліць мяса, націснуць каменем і пакінуць на пару тыдняў, варочаючы штодзень.

Калі пачнеце ўжываць, вазьміце пару плястэркаў сала, некалькі цыбулін, пакроеную на кавалачкі моркву, крыху розных прыпраў, паўкварты воцату. Заліце гэта булёнам альбо вадой, пакладзіце ялавічыну, закіпяціце і, шчыльна прыкрыўшы вечкам, пастаўце ў прысак. Тушыце, памешваючы, каб не падгарэла, да таго часу, пакуль не пачне выдзяляцца сок, а маса не стане мяккай. Калі мяса зварыцца, выцягніце яго і астудзіце. З соусу збярыце тлушч, вазьміце яго крыху і змяшайце з дзвюма лыжкамі алею. Узбіце на лёдзе і абліце мяса, каб не высыхала.

Да гэтага мяса добра таксама гарчычны соус з жаўткамі.

РУЛЯДА З ПАРАСЯЦІ ЎХАЛАДЦЫ

Выцягнуць косці з вялікага тлустага парасяці і пасаліць яго. Саскрэбці мяса з тых касцей, дробна скрышыць парасячую пячонку, калі гэтага будзе мала, дадаць цялячую пячонку і крыху цяляціны, змяшаць з пасечанай і падсмажанай на масле цыбуляй, кавалкам масла альбо крышаным салам, падсмажыць, астудзіць, дадаць вымачаную ў малацэ і выціснутую булку, два сырых яйкі, усё разам пасекчы, добра перамяшаць і нафаршыраваць тым парася. Наверх пакласці пакроенае кавалачкамі зваранае яйка і скруціць гэта моцна ў валік. Загарнуць у сурвэтку, абвязаць шпагатам і варыць у булёне альбо вадзе. Як зварыцца, прыціснуць на ноч дошкай, потым разгарнуць сурвэтку, пакроіць на кавалкі, наліць трошкі булёну для

халадцу ў форму, астудзіць, пакласці потым руляду, заліць яе цалкам булёнам і астудзіць.

Гэтую самую руляду можна падаваць без халадцу, пакроіўшы на кавалкі.

ХАЛОДНАЯ ПАРАСЯЦІНА

Вымыць парася, пакроіць на кавалкі, заліць вадой, дадаць разнастайных карэньчыкаў, трохі солі і перцу. Як зварыцца і мяса будзе мяккім, выцягнуць яго і прапаласкаць халоднай вадой. Булён, дадаўшы воцату, моцна выгатаваць на халадзец; падрумяніць падпаленым цукрам, асвятліць бялкамі, сабраць тлушч, працадзіць праз сурвэтку, наліць трошкі ў форму, на дно якой пакласці пакроеную на кружочкі цытрыну, астудзіць, пакласці парасяціну, заліць рэштай булёну і паставіць на холад.

ПАРАСЯ ВАРАНАЕ

Адварыць пакрышаную гародніну, адварам з яе заліць пачышчанае парася і варыць на малым агні каля дзвюх гадзін. Варанае парася пакроіць на часткі і паліць іх кіслай смятанай з хрэнам. Падаваць халодным.

КВАШАНІНА СА СВІНІНЫ

Палову ачышчанай свіной галавы і ногі зварыць з карэннем, соллю, чорным і англійскім перцам, гваздзікай і лаўровым лістом. Як будуць зусім мяккімі, выцягнуць, адняць ад касцей мяса, пакроіць яго на кавалкі, а булён, сабраўшы з яго тлушч, працадзіць, уліць трошкі воцату і яшчэ паварыць крыху на малым агні, потым яшчэ раз працадзіць праз сурвэтку і наліць на дно формы. Як застыне, пакласці некалькі кавалачкаў цытрыны і абабраных агуркоў, пакроеных на кавалачкі, дадаць скрышанае мяса, заліць рэштай булёну і астудзіць. Падаваць на стол з воцатам і алеем.

ЗЕЛЬЦ СА СВІНІНЫ

Свіную галаву, ногі і пару фунтаў мяса з карку зварыць з карэннем і соллю. Выцягнуць усе косці, адкінуць скуркі, мяса дробненька пакрышыць, пакласці ў рандэлік, дадаць крышанай цыбулі, некалькі тоўчаных гваздзік, трохі перцу, солі, дробна пакроенай цытрынавай скуркі, заліць булёнам, у якім варылася мяса, але так, каб толькі закрыў. Паставіць на малы агонь і асцярожна мяшаць, каб не падгарэла і не надта распарылася. Як зварыцца, пакласці на глыбокую міску сурвэтку, намочаную ў вары і адціснутую, выкласці

на яе мяса з рандэліка, загарнуць і завязаць шпагатам. Гэты скрутак пакласці паміж дзвюма дошкамі так, каб вуглы сурвэткі былі ўверсе, і націснуць каменем. Назаўтра выцягнуць гатовы зельц з сурвэткі і пакласці ў халодным месцы, дзе яго можна захоўваць пару тыдняў. Падаваць на стол пакроеным на скрылі разам з воцатам, перцам, алеем.

ГАЛАВІЗНА СА СВІНІНЫ АЛЬБО ДЗІЧЫНЫ

Пачысціць галаву, адняць ніжнюю сківіцу, выбраць косці і заліць на некалькі дзён марынадам з воцату і прыпраў, дадаўшы трошкі харчовай салетры. Выпалажыць тоўстую сурвэтку пакроеным на скрылі салам, выцерці галаву і пакласці яе скурай на саланіну. Зрабіць трошкі фаршу са свіной альбо цялячай пячонкі (як для халоднага індыка з пячоначным фаршам). Пакласці ў сярэдзіну галавы радамі: зроблены фарш, трошкі пакроенага на кавалачкі сала, крута звараныя і пакроеныя на вялікія кавалкі яйкі, потым зноў фарш і так, аж пакуль галава не запоўніцца. Сурвэтку моцна зашыць, пакласці ў кацёл і варыць з карэннем, соллю, перцам, лыжкай воцату і касцямі, выцягнутымі з галавы, некалькі гадзін. Дастаўшы з вады, астудзіць і адразу ж зняць сурвэтку. Прыбраць халадцом з булёну, у якім варылася галавізна.

ВІНЕГРЭТ

Вінегрэт робіцца з рознага зваранага мяса: цяляціны, кураціны, ялавічыны, дзічыны, гусяціны і г.д. Любое са згаданых альбо якое іншае мяса пакроіць на прадаўгаватыя кавалачкі, асобна пакроіць крыху звараных чырвоных бурачкоў, салёных агуркоў, трошкі селядца, некалькі цвёрда звараных яек, салёных ці марынаваных рыжыкаў альбо іншых грыбоў. Скласці ўсё гэта радамі ў місу, трошкі перамяшаць, накласці высока і abліць гарчычным соусам альбо воцатам ці алеем.

У час посту замест мяса можна ўжываць любую звараную рыбу.

Стравы з рыбы

Выбіраючы рыбу, трэба звяртаць асаблівую ўвагу на тое, каб яна была свежай, толькі ў такім выпадку стравы з яе будуць смачныя і карысныя. Свежасць рыбы пазнаецца так: трэба паднясць жабры, калі пад імі чырвона, значыць, рыба свежая, калі цёмна ці бледна — рыба ўжо нядобрая.

Саліць рыбу лепш пражанай (падсушанай на патэльні) соллю, а варыць трэба на вялікім агні, тады будзе крохкай і смачнай.

ШЧУПАК З КІСЛАЙ КАПУСТАЙ

Пачышчанага і пасоленага шчупака зварыць у вадзе з карэннем, асобна зварыць кіслую капусту, дадаўшы лыжку масла. І адно, і другое астудзіць. Добра намазаць маслам паўмісак, пакласці туды пласт капусты, на яго — пласт ачышчанай ад касцей і пакроенай на кавалачкі рыбы, на рыбу пакласці масла і так рабіць, аж пакуль паўмісак не будзе поўны, неабходна толькі, каб апошнім быў пласт з капусты і масла. Уставіць паўмісак на паўгадзіны ў печ, шчыльна закрыць вечкам і абсыпаць прыскам. Потым выцягнуць, асцярожна зняць вечка, абсыпаць капусту сухарамі і, не шкадуючы, абліць распушчаным маслам, пакалоць відэльцам, каб масла трапіла ў сярэдзіну, і паставіць зноў у печ, каб страва падрумянілася.

ШЧУПАК, ЗАПЕЧАНЫ З ХРЭНАМ

Пачысціць шчупака, пасаліць і пакроіць на кавалкі, потым скрышыць пару цыбулін, нацерці хрэну і падсмажыць іх разам у лыжцы масла. У рондаль ці гаршчочак пакласці пласт рыбы, пласт хрэну з цыбуляй і г.д. На заканчэнне абліць смятанай, накрыць вечкам і тушыць на вуголлі ў печы.

ШЧУПАК ПАД СОУСАМ З ХРЭНУ

Пакроенага і пасоленага шчупака пакласці ў рондаль, заліць адварам з карэння, уліць кватэрку воцату, дадаць некалькі зярнятак перцу і варыць на не дужа моцным агні пад вечкам. Узяць вялікую лыжку масла, столькі ж мукі і падтушыць з паўквартай хрэну, пасля чаго развесці шклянкай юшкі, закіпяціць, уліць тры кватэркі смятаны, перамяшаць, яшчэ раз закіпяціць і абліць гэтым соусам шчупака.

ШЧУПАК З ГАРОДНІНАЙ

Пакроіць і пасаліць шчупака. Намазаць рондаль маслам, пакласці пласт дробна скрышанага карэння і гародніны, трохі масла, пласт шчупака, зноў пласт гародніны з карэннем, масла і так, пакуль не складзеце ўсё, наверх паклаўшы масла. Тушыць трэба пад вечкам на вуголлі альбо ў печы. А як карэнне будзе гатова, можна ўліць два кілішкі рому і тушыць з імі да канца. Ром не абавязковы да гэтае стравы, але надасць ёй пікантны смак.

ШЧУПАК З ПАТЭЛЬНІ

Пачысціўшы і пасаліўшы шчупака, пакроіць яго на кавалкі, выцягнуць з іх косці і выцерці сурвэткай, каб не было вільгаці. Падсмажыць у лыжцы масла пакрышаную цыбулю. Як масла застыне, убіць у яго два яйкі, размяшаць і мачаць у гэта кавалкі рыбы. Пасля абсыпаць іх цёртай булкай і падсмажыць з абодвух бакоў.

Найлепшы соус да гэтае рыбы гарчычны.

Можна гэтак сама гатаваць і іншых вялікіх рыб.

ШЧУПАК З ЖОЎТЫМ СОУСАМ

Пачысціўшы шчупака, пакроіць яго на вялікія кавалкі, пасаліць і хай гадзінку так пастаіць (можна іншым разам яго цэлым нафаршыраваць). Пакласці ў рондаль, уліць шклянку віна, столькі ж воцату, дадаць прыгожа скрышанае карэнне, чвэрць фунта разынак, пакроеную на кружкі цытрыну і паставіць на вялікі агонь. Як рыба зварыцца, узяць кватэрку масла, каля чвэрці фунта разынак (можна і цукру), кватэрку мукі, трошкі шафрану (у парашку), размяшаць гэта ў асобным посудзе, развесці юшкаю і, мяшаючы, гатаваць, аж пакуль не загусцее, потым абліць гэтым шчупака і абсыпаць разынкамі і цытрынай, якія варыліся з рыбай.

У пост замест масла можна ўзяць паўшклянкі алею.

ШЧУПАК НА БУРАЧНЫМ РАСОЛЕ

Пачысціць, пакроіць, пасаліць і пакінуць на гадзіну шчупака. Давесці да кіпення паўгарца бурачнага расолу, укінуць у яго пару цыбулін, пятрушкі, морквы, трохі перцу, лаўровага лісту, пару гваздзік, цёрты чырвоны бурак. Зноў добра ўсё гэта закіпяціць і перацадзіць у пасудзіну, у якую пакладзены абсыпаны кменам шчупак. Прыкрыць вечкам і варыць на вялікім агні. Распусціць вялікую лыжку масла, размяшаць яе з трыма лыжкамі мукі, уліць гэта ў рыбу перад заканчэннем варкі і паварыць, аж пакуль соус не загусцее.

У час посту можна замест масла ўжываць алей.

ФАРШЫРАВАНЫ ШЧУПАК

Аскрэбці шчупака, разрэзаць яго па жываце, выпатрашыць, выцягнуць сярэдзіну з касцямі, пакідаючы крыху мякаці пры скуры, якую нельга пашкодзіць. Галава і хвост таксама павінны заставацца цэлымі. З мякаці выцягнуць косці, пасекчы яе, пасаліць, дадаць падсмажанай цыбулі, зялёнай пятрушкі, цытрынавай скуркі, а таксама вымачанай у малацэ і выціснутай булкі. Змяшаць усё гэта з лыжкаю масла, усыпаць крышку мушкатнага цвету, перцу, солі і стаўчы ў ступе. Гэтым фаршам напіхаць шчупака і зашыць па жываце. Намазаць маслам брытван, да шчупака з бакоў для ўстойлівасці прывязаць шпагатам дзве палачкі і тады пакласці яго на брытван, абліць маслам і смятанай і паставіць у печ. Як будзе зацякацца, трэба таксама некалькі разоў паліць смятанай. Калі рыба засмажыцца, асцярожна выцягнуць на талерку, адвязаць палачкі, выцягнуць ніткі, абліць соусам з брытвана і абсыпаць дробна пакрышанай цытрынавай скуркай.

ШЧУПАК, ЗАПЕЧАНЫ Ў САЛЕ

Аскрэбанага і выпатрашанага шчупака пасаліць і пакінуць на пару гадзін. Выкласці брытван салам, пакроеным на кавалкі, а таксама морквай, пятрушкай, цыбуляй, пакласці на гэта шчупака, зверху прыкрыць саланінай (можна трошкі паліць вінам) і паставіць у гарачую печ.

Да гэтага шчупака можна падаваць розныя соусы: з цытрынай, смятанны, з ракаў. Калі хто-небудзь захоча так запячы фаршыраванага шчупака, то можна не выбіраць мякаць, а толькі зрабіць два надрэзы на жываце, праз якія выпатрашыць рыбіну, памыць яе і напіхаць фаршу з іншых меншых шчупакоў.

ШЧУПАК, ШПІГАВАНЫ ГАРОДНІНАЙ

Пачысціць шчупака, пасаліць і, вытрымаўшы, калі вялікі, дзве гадзіны, калі меншы — адну, нашпігаваць яго пятрушкай, морквай, цытрынавай скуркай, пакласці ў кацялок з вадой, зваранай з карэннем, воцатам, перцам, лаўровым лістом, і гатаваць паўгадзіны. Потым кацялок выцягнуць, абліць яго халоднай вадой, прыкрыць паперай і вечкам, каб вада не выпарылася, а праз некалькі хвілін асцярожна выцягнуць шчупака і заліць соусам.

ШЧУПАК З БУЛЬБАЙ

Пачысціць, пакроіць на кавалкі і пасаліць свежага шчупака. Згатаваць у вадзе разнастайныя карэньчыкі, як стануць мяккімі, выцягнуць іх, а ў адвар апусціць рыбіну. Калі рыба зварыцца, выняць і паставіць у прыкрытым посудзе ў цёплым месцы, каб не астыла. У юшку ж пакласці некалькі прыгожа пакроеных бульбін, зварыць і пакласці да рыбы. Распусціць паўлыжкі масла, падсмажыць у ім лыжку мукі, развесці юшкай, укласці пару лыжак смятаны і закіпяціць. Заліць шчупака з бульбай тым соусам, усё разам падагрэць і падаваць на стол.

ШЧУПАК СА СМЯТАНАЙ

Узяць досыць вялікага шчупака, пачысціць яго, пасаліць пражанай соллю, потым выцерці сурвэткай, нашпігаваць цытрынавай скуркай, фасоляй, марынаванай у воцаце, і пятрушкай. Калі гэты шчупак будзе падавацца ў скаромныя дні, можна таксама нашпігаваць яго кавалачкамі языка і намазаць маслам. Добра ўвязаць шчупака паміж дзвюма лучынкамі, прывязаць да ражна і пячы, паліваючы ўвесь час смятанай, дадаўшы ў яе крыху свежага масла. Перад падаваннем адвязаць лучынкі, заліць той смятанай, што сцякала з ражна, дадаўшы трошкі масла і мукі.

Можна гэтага шчупака рабіць таксама і фаршыраваным.

СМАЖАНЫ ШЧУПАК

Пачысціць, пакроіць на кавалкі і пасаліць шчупака. На патэльні распусціць масла, абцерці сурвэткай шчупака, мачаць яго ў муку альбо тоўчаныя сухары і класці ў гарачае масла. Варочаць з боку на бок і спрабаваць відэльцам, ці спёкся.

Гэтым спосабам можна смажыць усялякую рыбу, меншая смажыцца цалкам, большая кроіцца на кавалкі. На патэльню трэба класці адразу дастатковую колькасць масла, каб рыба падрумянілася, калі дакладаць, то рыба будзе бледнаю, а то і падпаліцца.

ФІЛЕ СА ШЧУПАКА

Філе можна рабіць не толькі са шчупака, але і з кожнай вялікай рыбіны з белай мякаццю.

Пачысціць і пасаліць шчупака, выбраць косці, дробна пакрышыць, дадаць вялікую лыжку масла, пару бялкоў, трошкі мушкатнага цвету, вымешаць і моцна ўсё стаўчы ў ступе так, каб атрымалася аднастайная маса. Намазаць добра маслам бляху, зрабіць з рыбнай масы катлеткі, пакласці на бляху, пасыпаць пятрушкай і цытрынай

(дробна скрышанымі), прыкрыць рыбу намазанай маслам паперай, а бляху — яшчэ адной бляхай і паставіць на дзесяць хвілін у печ. Падаючы, заліць якім-небудзь рыбным соусам.

ШЧУПАК З МАЯНЭЗАМ

Пачысціўшы вялікага шчупака, пасаліць яго пражанай соллю. Праз гадзіну закруціць у палатно, абвязаць шпагатам і пакласці ў посуд, дзе ён можа вольна памясціцца. Пакуль шчупак будзе ўсольвацца, зварыць у вадзе карэнне з перцам, уліць, як будзе гатова, шклянку воцату, закіпяціць і заліць гэтым шчупака. Калі зварыцца, астудзіць, не вымаючы з юшкі, потым выцягнуць з палатна, пакласці на талерку і абліць маянэзам.

Можна гэтага шчупака таксама нафаршыраваць.

РУЛЯДА СА ШЧУПАКА

Пачысціць і пасаліць шчупака, а праз гадзіну спаласнуць і выцерці вільгаць. Адрэзаць галаву, разрэзаць жывот, акуратна выцягнуць хрыбетную косць, не пашкодзіўшы мякаці і скуры, і пакласці шчупака на сурвэтку, намазаную маслам, накласці рыбнага фаршу, загарнуць, абвязаць шпагатам і зварыць у вадзе з воцатам і карэннем, дадаўшы рыбіных касцей. Выцягнуўшы з вады і выкруціўшы з сурвэткі, націснуць дошкай і каменем. Юшку выгатаваць на халадзец і прыбраць ім перад падаваннем пакроеную на кавалкі руляду.

Да гэтае рыбы можна падаваць гарчычны соус альбо воцат з алеем.

Такім жа чынам можна гатаваць руляду з ліня альбо вугра.

РЫБА Ў СМЯТАНЕ З БУЛЬБАЙ, СМАЧНАЯ

Добра намазаць маслам рондаль, пакласці на дно пакроеную на скрылікі сырую бульбу. Абчышчаную рыбу (найлепш шчупака) пакроіць на кавалкі, пасаліць, паперчыць англійскім перцам і пакласці ў рондаль пластамі напераменку з бульбай, заліць усё гэта смятанай, не шкадуючы, і паставіць у печ.

КАРП У ЧЫРВОНЫМ ВІНЕ

Узяць жывога карпа, разрэзаць, не ачышчаючы ад лускі, выпатрашыць, пакроіць на кавалкі і разам з крывёй пакласці ў рондаль. Пасаліць, пасыпаць крыху тоўчанымі цынамонам і гваздзікай. Уліць бутэльку чырвонага віна, трохі воцату, паўкварты моцнага мяснога булёну з карэннем, кілішак алею, пакласці пакроеную на кружочкі

цытрыну, некалькі кавалкаў цукру. Паставіць гэта пад вечкам на вялікі агонь і варыць, пакуль соус не згатуецца.

СМАЖАНЫ КАРП

Пачысціць карпа, разрэзаць, выпатрашыць, вымыць, парэзаць на кавалкі, надрэзаць трохі кожны з іх па хрыбце і пасыпаць соллю. Калі падсоліцца, выцерці насуха сурвэткай, памачыць ва ўзбітым яйку, абсыпаць тоўчанымі сухарамі, пакласці ў распушчанае масла і смажыць. Падаваць, абсыпаўшы падсмажанай у масле пятрушкай ці якой іншай зелянінай: гарошкам, шчаўем, чырвонай капустай...

СТРОНГА Ў СВАІМ СОКУ

Пачысціць, выпатрашыць, надрэзаць паднябенне, выпаласкаць, заліць стронгу цёплым, але не гарачым воцатам, прыкрыць вечкам. У вялікі кацялок, каб цэлая рыбіна магла там памясціцца, уліць вады і трошкі воцату, пакласці солі, цыбулі, лаўровага лісту. Як вада загатуецца, укласці пасоленую стронгу і варыць нядоўга, каб не раскрышылася. Выцягнуўшы кацялок з печы, спырснуць яго халоднай вадой, накрыць паперай і пакінуць так на некалькі хвілін. Перад падаваннем стронгу абсыпаць зялёнай крышанай пятрушкай і накрыць сурвэткай, каб не застыла.

Падаваць да стронгі найлепш гарчычны соус альбо хрэн з воцатам і алеем.

ВУГОР ПАД СОУСАМ

Вугра пачысціць, здзерці з яго скуру і варыць у вадзе з соллю, лаўровым лістом, пятрушкай і невялікай колькасцю віна. Калі зварыцца, пакроіць на кавалкі, абсыпаць сухарамі і падсмажыць у алеі на патэльні. На стол падаюць з вострым соусам.

ВУГОР У ЖОЎТЫМ СОУСЕ

Вугра пачысціць наступным чынам: надрэзаць скурку каля галавы, перацягнуць іголкай нітку праз вочы і на гэтай нітцы вугра падвесіць. Адхіліць нажом надрэзаную скурку, ухапіць яе пальцамі і цягнуць — здымецца аж да хваста. Вугра прамыць, пакроіць на кавалкі, пасаліць, потым выцерці сурвэткай, спырснуць маслам і запячы. Падсмажыць лыжку мукі ў масле разам з дробна пакрышанай цыбуляй і пятрушкай, уліць трохі булёну, укінуць крышку перцу і палову цытрыны, пакроенай на скрылікі, паварыць усё гэта і пакласці кавалкі вугра, з якімі трэба ўсё яшчэ раз закіпяціць. Перад

падаваннем заправіць соус расцёртымі з цытрынай жаўткамі і заліць ім прыгожа пакладзенага на талерку вугра.

ВУГОР ФАРШЫРАВАНЫ

"Мяса" вугра адняць ад касцей, percатаўчы ў ступе з цёртай булкай, падсмажанымі ў масле дробна пакрышанымі цыбуляй і пятрушкай. Пасаліць гэты фарш, паперчыць, убіць пару яек і некалькі жаўткоў, дадаць трошкі пасечаных шампіньёнаў, пару лыжак смятаны і добра вымешаць. Абкласці тым хрыбетную косць вугра так, каб ён меў выгляд цэлага, абсыпаць сухарамі і запячы на брытване, паліваючы маслам. Падаючы, заліць румяным соусам з падпаленай у масле мукі, солі і цытрыны.

ЛІНІ ПАД СОУСАМ З САЛА

Пачысціць, пакроіць, пасаліць, а затым і вымыць лінёў, абліць іх воцатам і прыкрыць місай. Паставіць на агонь ваду, уліць шклянку моцнага воцату, укінуць пару галовак цыбулі, англійскага і простага перцу, лаўровага лісту, усыпаць трошкі солі. Як закіпіць, пакласці рыбу і зварыць на вялікім агні. Потым зняць з агню, выцягнуць рыбу, спырснуць халоднай вадой, накрыць паперай і пакінуць так на некалькі хвілін, пасля чаго абсыпаць зялёнай пятрушкай і падаваць з наступным соусам. Пакроіць кавалак сала на дробныя скрылікі, падсмажыць і падрумяніць у ім пару лыжак мукі, увесь час перамешваючы, каб мука разышлася, развесці гэта паўквартаю булёну, уліць трошкі воцату, усыпаць лыжку цукровай пудры, крыху перцу, гваздзік, добра закіпяціць і заліць лінёў.

ЛІНЬ З КАПУСТАЮ

Нашаткаваць дзве альбо тры кварты капусты, пасаліць, заліць адварам з грыбоў і карэння, пакласці лыжку масла, прыкрыць і паставіць у прысак, мяшаючы час ад часу лыжкаю, каб не падгарэла. Як ападзе і змякчэе, пакласці пару гваздзік, трошкі цынамону, сталовую лыжку цукру, уліць паўкварты смятаны і тушыць, аж пакуль не загусцее. Пасоленага ліня пакроіць на кавалкі, выцерці сурвэткай, выцягнуць косці, мачаць у разбітае яйка, дадаўшы ў яго крыху перцу, абсыпаць тоўчанымі сухарамі і смажыць альбо запякаць, паклаўшы на патэльню, намазаную маслам. Зверху рыбіну таксама спырснуць маслам. Падаючы на стол, капусту абкласці лінём.

ЛІНЬ З КАШАЙ

Зварыць грэцкую кашу на грыбным адвары, дадаўшы многа масла. Пакроіць і пасаліць ліня, зварыць яго з карэннем і парай лыжак воцату. Пакласці частку той рыбы ў рондаль, намазаны маслам, на рыбу пакласці кашу, потым зноў рыбу, зноў кашу, abліць маслам, прыкрыць і паварыць альбо запячы. Акуратна дастаць і пакласці на талеркі. Асобна падаць грыбны соус.

ЛІНЬ З САЛОДКІМ СОУСАМ

Зварыць разнастайнае карэнне і чвэрць фунта разынак, заліць тым адварам пакроенага, пасоленага і абцёртага сурвэткаю ліня, уліць шклянку воцату (вадкасць павінна закрыць ліня) і варыць на вялікім агні. Са знятага з агню рондаля адразу рыбу не выцягваць, хай паляжыць, пакуль трошкі астыне, потым перакласці ў місу і заліць гэткім соусам. Паліўшы вадой, падрумяніць сталовую лыжку цукру, сочачы, каб не падгарэў, бо інакш сапсуецца смак соусу, уліць кватэрку віна (яно не абавязкова, але надасць пікантны прысмак), усыпаць пару лыжак мукі і падрумяніць яе, мяшаючы на малым агні. Як падрумяніцца, развесці юшкай, укласці пару гваздзік, трошкі простага і англійскага перцу, закіпяціць, працадзіць, пакласці пакроеную на кружочкі цытрыну і звараныя ў юшцы разынкі. Варыць, аж пакуль не загусцее, на малым агні. Соус павінен быць салодка-кіслы, на заканчэнні варкі трэба яго пакаштаваць і дадаць воцату альбо цукру.

КАРАСІ, ЗАПЕЧАНЫЯ Ў СМЯТАНЕ

Падсмажыць карасёў, як усялякую рыбу, пакласці на паўмісак, заліць смятанай, абсыпаць сухарамі і запячы. Падаваць на стол, не перакладаючы ў іншую пасудзіну.

АКУНІ, АБСЫПАНЫЯ ЯЙКАМІ

Пачышчаных і пасоленых акунёў заліць адварам з карэння, дадаць пару лыжак воцату, каб рыба не разварылася, і варыць на вялікім агні. Зняўшы з агню, выцягнуць рыбу і заліць некалькімі лыжкамі працэджанай і выгатаванай да гушчыні юшкі, абсыпаць пакрышанымі цвёрда зваранымі яйкамі і абліць маслам з сухарамі.

КАРАСІ Ў СМЯТАННЫМ СОУСЕ

Пачышчаных, пасоленых і абцёртых, каб не былі вільготнымі, карасёў заліць у рондалі такой колькасцю адвару з карэння і прыпраў, каб ён прыкрыў рыбу, і згатаваць на вялікім агні. Узяць

паўкварты смятаны, паўлыжкі масла, вялікую лыжку мукі, падсмажыць, мяшаючы, гэта на агні, развесці юшкай, выгатаваць соус да гушчыні і заліць ім карасёў.

ШАРПАНІНА З СУШАНАЙ РЫБЫ

Выбіць драўляным малатком сушаную вялікую рыбіну: шчупака, ляшча ці якую іншую. Зняўшы скуру, падзерці рыбу на кавалкі, калі салёная, то вымачыць у вадзе, і зварыць. Распусціць лыжку масла, укласці дзёртую рыбу, абсыпаць сухарамі, вымяшаць і тушыць. Пад канец пакласці пару лыжак смятаны, закіпяціць і падаваць, абсыпаную сухарамі.

Можна часам дадаць трохі падсмажанай у масле цыбулі.

РАКАВАЕ МАСЛА

Зварыць капу вялікіх ракаў, адлучыць шыйкі, а шкарлупіны з іх і ножкі стаўчы ў ступе. Распусціць у рандэліку фунт альбо больш масла, усыпаць стоўчаную масу і смажыць на малым агні, мяшаючы, каб не падгарэла. Перацерці на сіта, пераліць у прыдатную пасудзіну і захоўваць у халодным месцы.

РАКІ З СОУСАМ

Выбраць пару коп вялікіх ракаў, заліць іх вадой, усыпаць солі, пакласці досыць вялікі пук зялёнага кропу і пятрушкі і варыць. Звараных ракаў выцягнуць з вады, пачысціць, пакласці "мяса" ў місу і заліць такім соусам. Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім паўтары кватэркі цёртай булкі, развесці гэта кватэркай булёну, паўквартай свежай смятаны, усыпаць трошкі пасечанага зялёнага кропу, перамяшаць, закіпяціць і заліць гарачым ракаў.

РАКІ З ГРЭЦКАЮ КАШАЮ

Паўкварты дробных грэцкіх круп перацерці з парай жаўткоў і абсушыць. Узяць тры кватэркі вады, паўфунта масла, трохі пасечаных кропу і пятрушкі, крыху мушкатнага цвету, добра гэта закіпяціць і ўсыпаць крупы. Шчыльна закрыць і паставіць у прысак альбо ў печ. Як будуць гатовыя, астудзіць, убіць пару яек, вымешаць і накладаць гэтай кашай ракавыя шкарлупіны. Скласці шкарлупіны ў рондаль, перакладаючы іх "мясам", выцягнутым з ракавых шыек і большых ножак, і перад падаваннем падтушыць, заліўшы соусам.

Соус робіцца так: распусціць лыжку ракавага масла, падсмажыць у ім лыжку мукі, уліць трохі булёну, паўкварты свежай смятаны і ўсыпаць трохі зялёнага пакрышанага кропу альбо мушкатнага цвету.

СМАЖАНЫЯ СЕЛЯДЦЫ З ГРЫБНЫМ СОУСАМ

З вымачанага селядца зняць скуру, выцягнуць косці і дробна пакрышыць, дадаўшы трошкі цыбулі і селядцовага малака. Вымачыць у вадзе булку, адціснуць, перамяшаць яе з селядцом, каб атрымалася аднастайная маса. Накласці тую масу на селядцовыя косці, надаўшы выгляд рыбіны, абсыпаць мукой і асцярожна смажыць у алеі альбо запячы ў печы.

Соус да селядца трэба зрабіць румяны з цытрынай альбо на бурачным расоле з грыбамі, запраўлены мукой з алеем.

У скаромны дзень можна дадаць у соус кавалак масла. Можна таксама пакласці масла ў фарш і ўбіць у яго пару яек, а булку вымачыць у малацэ.

КАТЛЕТЫ З СЕЛЯДЦА

Некалькі вымачаных селядцоў пакроіць, абварыць, выняць з іх косці і дробна пакрышыць. Дадаць падсмажанай у масле цыбулі, добра перамяшаць, а як астыне, усыпаць цёртай булкі, убіць пару яек, пакласці лыжку смятаны, добра вымешаць і рабіць катлеты. Мачаць у яйка і сухары і смажыць на масле.

Соус да катлет трэба зрабіць румяны кісла-салодкі (з цытрынай) альбо з грыбамі.

СЕЛЯДЗЕЦ З ЦЯЛЯЦІНАЙ

Дробна пакрышыць кавалак печанай цяляціны, вымачыць пару селядцоў, зняць скуру, выкінуць косці, дробна пакрышыць і перамяшаць з цяляцінай. Перацерці на сіта столькі зваранай у мундзірах і ачабранай бульбы, колькі ў вас крышанага селядца з цяляцінай, дадаць кватэрку сухароў, дробна пакрышаную і падсмажаную ў масле цыбулю. Змяшаць гэта з селядцом і цяляцінай у аднастайную масу, уліць у яе шклянку смятанкі, убіць пяць яек, дадаць лыжку масла і старанна вымешаць. Тады пакласці ў форму, намазаную маслам, абсыпаць сухарамі і паставіць у печ.

ХАЛОДНЫЯ ГРЭНКІ З СЕЛЯДЦОМ

Дзве лыжкі алею, лыжку сухой гарчыцы, шэсць крута звараных жаўткоў добра перацерці разам. Трох вымачаных селядцоў пачысціць, пакроіць на пляйстэркі, змяшаць з селядцовым малаком і алейнай масай, намазаць гэтым грэнкі з булкі. Можна пляйстэркі селядца не класці ў алейную масу, а ўпрыгожыць імі грэнкі зверху.

ЗАПЕЧАНЫ СЕЛЯДЗЕЦ

Добра вымачыць чатырох селядцоў (найлепш у салодкім малацэ), зняць з іх скуркі, выбраць косці і пакрышыць. Дадаць да іх трошкі падсмажанай у масле крышанай цыбулі, паўкварты смятаны, чатыры жаўткі і паўкватэркі сухароў, трэба толькі глядзець, каб не зрабіць масу занадта густой. Добра ўзяць да гэтага фаршу менш сухароў, а замест іх пакласці некалькі звараных расцёртых бульбін. Намазаць маслам і абсыпаць сухарамі форму, пакласці ў яе селядцовую масу, абсыпаць перцам і ўставіць у не надта гарачую печ.

Можна гэты фарш падаваць залітым румяным соусам з цытрынай.

СЕЛЯДЦОВАЕ МАСЛА НА СНЕДАННЕ

Вымачыць пару селядцоў, выцягнуць косці, адрэзаць галовы і стаўчы "мяса" ў ступе. Пасля ўкласці ў яго кавалак свежага нясоленага масла, яшчэ раз усе разам ператаўчы, а потым перацерці на сіта, каб плеўкі засталіся на ім. Паставіць у халоднае месца, каб загусцела, а пасля таго пакроіць на кавалкі і падаваць на снеданне.

Да гэтага масла можна дадаць у час прыгатавання пару зярнятак англійскага перцу дзеля паху.

З селядца, перад тым як таўчы, не забывайцеся садраць скурку.

СЕЛЯДЦОВАЕ МАСЛА ПОСНАЕ

Вымачаных, са знятай скуркай селядцоў ачысціць ад касцей, пакрышыць, змяшаць са сцёртай поснай булкай і стаўчы ў ступе, даліваючы патроху алею. Як будзе маса патрэбнай гушчыні, перацерці яе на сіта, пакласці на талерку і паставіць у халоднае месца.

МАРЫНАД З СЕЛЯДЦА

Вымачаных у малацэ альбо вадзе селядцоў заліць халодным марынадам, прыгатаваным з воцату, даведзенага да кіпення з перцам і лаўровым лістом, і так трымаць у холадзе. А падаючы на стол, паліць алеем.

Альбо наадварот, вымачаных селядцоў перш заліць алеем, прыціснуць дошкай, а ўжо на талерцы паліць воцатам.

Першым альбо другім чынам зробленых селядцоў можна захоўваць некалькі тыдняў, толькі трэба трымаць іх у халодным месцы. Зручнасць у тым, што не трэба кожны раз замочваць.

ХАЛОДНАЕ З ВУГРА АЛЬБО ШЧУПАКА ЦІ ЛІНЯ

Пачысціць і пакроіць рыбу на кавалкі, пасаліць пражанай соллю і пакінуць на гадзінку. Зварыць адвар з карэння, дадаць пару лыжак

воцату, пакласці абцёртую ад солі рыбу і гатаваць. Зняўшы з агню, прыкрыць рондаль паперай і, як трошкі астыне, выцягнуць рыбу, а юшку зафарбаваць падпаленым цукрам і асвятліць на халадзец. Выкласці форму кавалачкамі цытрыны, звараным чырво- ным бурачком, пакроеным на скрылікі, і ўліць трошкі юшкі. Як застыне, пакласці наўскос дзве рыбіны, кавалачкамі, адна пры другой, заліць рэштай юшкі і зноў астудзіць.

Калі юшка рэдкая, можна дадаць трошкі жэлаціну. У шчупака найменш "клею" для халадцу. Ліня трэба абліць кіпнем, тады лягчэй яго будзе ачысціць ад лускі.

МАРЫНАД КЛЯШТАРНЫ СА ШЧУПАКА

Падсмажыць пакроенага на кавалкі шчупака ў алеі і падсушыць на бляce ў печы. Заліць яго марынадам, звараным, як звычайна, з прыправамі, з той толькі розніцай, што марынад, пасля таго як закіпіць, трэба ўліць у пасудзіну з некалькімі сцёртымі галоўкамі часнаку.

Так зроблены марынад са шчупака апрача асаблівага смаку мае тую перавагу, што ён доўга захоўваецца.

МАРЫНАД З СЯЛЯВЫ

Падсмажыць на алеі сяляву і астудзіць. Закіпяціць паўгарца воцату з англійскім і простым перцам і лаўровым лістом, астудзіць і заліць ім пакладзеную ў гліняную альбо фаянсавую пасудзіну сяляву. Беручы да ежы, абліць тым марынадам, у якім рыба захоўвалася, а таксама алеем.

Соусы

Робячы соусы, вялікую ўвагу трэба звяртаць на падсмажванне мукі ў масле — ад гэтага залежыць празрыстасць і апетытны, прывабны выгляд соуса. Як толькі растопіцца масла ў рондалі, трэба пакласці туды трохі мукі і, увесь час мяшаючы, смажыць, аж пакуль не будзе аднародная маса. Тады зняць з агню, развесці булёнам, паставіць на малы агонь і памешваць, пакуль соус не будзе празрыстым.

Дзеля румянага соусу масла трэба падсмажыць больш, на яснейшы — менш, на белы — толькі растапіць і заправіць.

СОУС ЗВЫЧАЙНЫ

Падрумяніць на патэльні лыжку мукі з лыжкай масла, уліць шклянку добрага булёну, закіпяціць, дадаць трошкі пакрышанага пер'я цыбулі, як два разы падымецца — будзе гатовы.

СОУС ДА КАТЛЕТ

Падрумяніць муку ў масле, уліць шклянку булёну, закіпяціць, пакласці трохі паленага цукру, перацадзіць на сіта, пакласці кропу, цытрыны, пакроенай на скрылікі, марынаваных грыбоў, закіпяціць яшчэ раз і гарачым заліць катлеты.

Можна часам дадаць кватэрку віна і з ім закіпяціць.

ЯШЧЭ АДЗІН СОУС ДА КАТЛЕТ

Стушыць у масле дробна пакрышаныя шампіньёны, усыпаць лыжку мукі і падсмажыць разам з ёй, уліць шклянку булёну, кватэрку віна і ўсё разам закіпяціць.

Замест віна можна ўзяць смятаны, а перад паданнем спырснуць соус цытрынавым сокам, каб грыбы пасвятлелі.

СОУС З КІСЛЫХ АГУРКОЎ

Некалькі агуркоў пакрышыць на кубікі і падсмажыць у лыжцы масла з дробна пасечанай пятрушкай, пасыпаючы ўсё гэта мукой. Потым заліць кватэркай булёну, дадаць паленага цукру, заквасіць парай лыжак воцату альбо агурковым расолам і добра закіпяціць.

СЕЛЯДЦОВЫ СОУС ДА МЯСА

Вымачыць селядца, выбраць з яго косці і дробна пасекчы з адной цыбулінай і кавалкам масла. У растопленым масле падсмажыць сталовую лыжку мукі, змяшаць з селядцом і яшчэ раз падсмажыць. Уліць шклянку булёну, лыжку цытрынавага соку, моцна закіпяціць і заліць мяса.

САЛОДКІ СОУС З РАЗЫНКАМІ ДА ЯЗЫКА

Засмажыць лыжку мукі ў лыжцы масла, развесці шклянкай булёну (для лепшага смаку можна дадаць кватэрку віна) і закіпяціць. Пару кавалкаў цукру памачыць у вадзе і падпаліць на патэльні. Як падрумяніцца, уліць у соус, укінуць жменьку памытых разынак, уліць трохі воцату, усыпаць крыху цукру і добра закіпяціць. Перад падаваннем пакласці пакроеную кружочкамі цытрыну і яшчэ раз закіпяціць. Замест цукру можна скарыстаць мёд.

Гэты ж соус ужываецца да варанага ляшча альбо ліня. Толькі замест булёну трэба ўліць рыбнай юшкі.

СОУС БЕШАМЕЛЬ

Распусціць на патэльні чвэрць фунта масла, падсмажыць у ім лыжку пшанічнай мукі, пасля таго ўліць дзве лыжкі кіпячага булёну (мяснога, з рыбы ці гародніны — у залежнасці ад стравы, да якой будзеце ўжываць соус), размяшаць, увесь час трымаючы патэльню на агні. Пасля таго павольна ўліць, мяшаючы, шклянку гарачай смятанкі ці свежай рэдкай смятаны, пільнуючыся, каб маса на патэльні мела мерную гушчыню. Як соус згатуецца, можна дадаць у яго адну ці дзве лыжкі падсмажанай з соллю, чорным перцам і мушкатным арэхам дробна скрышанай цыбулі.

Добра ўжываць да мяса, рыбы, страў з гародніны.

ВІННЫ СОУС, АЛЬБО СОУС ШОДА

Пакласці ў рандэлік дзве сталовыя лыжкі цукру і крыху цёртай цытрынавай скуркі дзеля паху, дадаць шэсць жаўткоў, кватэрку рэйнскага віна. Усё гэта паставіць на агонь і ўзбіваць, аж пакуль не з'явіцца пена і соус не будзе гарачым. Толькі трэба сцерагчыся, каб ён не закіпеў.

СОУС ШОДАВЫ ІНАКШ

Шэсць жаўткоў расцерці да белага са шклянкай цукру. Развёўшы гэта паўтары шклянкамі белага лёгкага кіслага віна, паставіць на пліту і грэць да таго часу, пакуль соус не пачне гусцець і на ім з'явіцца пена. Трэба толькі пільна сачыць, каб соус не закіпеў.

ГАРЧЫЧНЫ СОУС ДА КІЛБАС

Падсмажыць лыжку мукі ў лыжцы масла, змяшаць са шклянкай булёну, усыпаць пару лыжак гарчыцы ў парашку, уліць трохі віна ці воцату, усыпаць крыху цукру і добра закіпяціць.

ГАРЧЫЧНЫ СОУС ДА РЫБЫ

Паўшклянкі рыбнай юшкі, паўшклянкі віна, тры лыжкі гарчыцы, лыжку масла добра закіпяціць, укласці некалькі кружочкаў цытрыны і яшчэ раз закіпяціць. Узбіць чатыры жаўткі з мукой і вадой, уліць гэта ў соус, які гатуецца, перамяшаць і, як падымецца, зняць з агню і заліць ім рыбу.

СОУС СА ШЧАЎЯ ДА МЯСА

Кварту шчаўя перамыць і скрышыць. Зварыць яго ў булёне, дадаўшы трохі масла, перацерці праз сіта, пырснуць соку цытрынавага, усыпаць дробнага цукру, перамяшаць і гарачым заліць мяса.

СОУС З ЦЫБУЛІ З КМЕНАМ

Некалькі вялікіх пакроеных цыбулін зварыць у булёне, падсмажыць у масле трохі мукі альбо цёртай булкі, змяшаць усё гэта, дадаць пару маленькіх лыжачак кмену, добра закіпяціць і падаць да смажанага мяса (найлепш да бараніны) і катлет.

ВОСТРЫ СОУС З ЦЫБУЛІ

Грамаў дваццаць—дваццаць пяць цукру ў кавалках паліць дзвюма лыжкамі вады і гатаваць, памешваючы і сочачы, каб цукар не падгарэў. Як зарумяніцца, пакласці чвэрць фунта масла з падсмажанай у ім мукой, падліць вады і гатаваць, укінуўшы некалькі абабраных цыбулін. Пад канец уліць пару лыжак воцату, закіпяціць і перацерці праз сіта. Гэты соус павінен быць залацістага колеру і кісла-салодкага смаку.

СОУС ДА ШЧУПАКА

Кавалак свежага масла расцерці да стану смятаны, пакласці чатыры жаўткі, лыжку добрай мукі, трохі віннага ці якога іншага воцату, кавалак цукру і паставіць на агонь. Уліць, памешваючы, столькі булёну, каб соус не быў рэдкі, пакласці некалькі кружкоў цытрыны. Як толькі соус пачне падымацца — будзе гатовы.

БЕЛЫ СОУС ДА СТРАЎ З ЦЯЛЯЦІНЫ, КУРЫЦЫ ЦІ ІНДЫКА

Распусціць лыжку масла, дадаць лыжку мукі і падагрэць яе, але не падрумяньваць. Разбавіць гэта булёнам, укінуць трохі марынаванага агрэсту і закіпяціць. На заканчэнне пакласці пару лыжак смятаны, заправіць некалькімі жаўткамі, падагрэць і заліць мяса.

СОУС З ПАМІДОРАЎ

Пакроіць упоперак некалькі спелых памідорын, выціснуць з іх сок і выкінуць зярняткі. Падрумяніць у масле пакроеную колцамі цыбулю, усыпаць паўлыжкі мукі, падсмажыць, даліць некалькі лыжак булёну, укінуць памідоры, усыпаць трохі солі, перцу, лаўровага лісту і гатаваць гадзіну, увесь час памешваючы, каб не падгарэла. Перад паданнем перацерці праз сіта.

СОУС ДА ГАРОДНІНЫ

Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім лыжку мукі і разбавіць такой колькасцю булёну, колькі трэба соусу, каб заліць гародніну, і закіпяціць.

СОУС З ХРЭНУ ДА МЯСА

Сцерці некалькі каранёў хрэну, падсмажыць яго ў масле, развесці булёнам, закіпяціць, усыпаць лыжку мукі, дадаць тры ці чатыры жаўткі, моцна падагрэць і заліць тым мяса.

ХРЭН ІНАКШ

Некалькі сцёртых каранёў хрэну заліць гарачым маслам, уліць пару лыжак булёну, некалькі лыжак смятаны і патушыць. Як хрэн будзе мяккі, дадаць некалькі жаўткоў, падагрэць і падаваць да мяса.

ГРЫБНЫ СОУС

Распусціць лыжку масла і падсмажыць у ім лыжку мукі, разбавіць грыбным адварам, пакласці некалькі лыжак смятаны і закіпяціць. Дадаць чатыры жаўткі, падагрэць і заліць страву з качак альбо з бульбы.

Можна ўкласці ў соус некалькі дробна пакрышаных звараных грыбоў.

СОУС З ПАРЭЧАК ДА ДЗІЧЫНЫ

Кварту перабраных парэчак перацерці праз сіта, уліць шклянку віна, усыпаць дробнага цукру, трохі цынамону, заправіць лыжкай крухмалу ці сцёртай і падсмажанай на масле булкай і закіпяціць.

МІГДАЛАВЫ СОУС

Кватэрку салодкіх і некалькі горкіх міндалаў вылушчыць і дробна стаўчы. Змяшаць іх з паўквартай цёплага малака, працадзіць, пасля выціснуць макуху, дадаць у гэта чатыры жаўткі, паўлыжкі крухмалу і

яншчэ адну кватэрку салодкага малака, кавалак цукру, падагрэць, увесь час перамешваючы, пакуль соус не загусне.

МАЛОЧНЫ СОУС

Пяць жаўткоў і лыжку мукі размяшаць у кватэрцы халоднага малака, дадаць тры кватэркі кіпячага малака, трошкі цукру і падагрэць.

ГАРЧЫЧНЫ ХАЛОДНЫ СОУС

Некалькі лыжак сухой гарчыцы заліць халоднай вадой, паставіць на агонь, памешваючы, закіпяціць і аставіць студзіць. Расцерці некалькі ўкрутую звараных жаўткоў, дадаць пару лыжак цукру, дзве лыжкі алею і змяшаць усё гэта з гарчыцай. Пасля развесці воцатам і перацерці на сіта. Гарчычны соус павінен быць густым.

Можна ў соус укінуць трохі кропу.

Гароднiна i грыбы

ЗЯЛЁНЫ ГАРОШАК

Вылушчаны і вымыты гарох паварыць у салёнай вадзе, адцадзіць і заліць халоднай вадой. Распусціць лыжку масла, усыпаць трохі мукі, падсмажыць і пакласці ў гарох. Трошкі пасаліць, дадаць зялёнага крышанага кропу, уліць трохі булёну, усыпаць цукру і варыць, аж пакуль не стане мяккім.

Сушаны гарошак альбо марынаваны можна варыць гэтаксама, толькі за гадзіну трэба намачыць у гарачай вадзе.

ГАРОШАК ІНШЫМ ЧЫНАМ

Узяць паўгарца вылушчанага цукровага гарошку, змяшаць з лыжкай масла, жменькай пасечанай пятрушкі і пакрышанай галоўкай салаты. Варыць на малым агні, памешваючы, каб растапілася масла. Салата павінна даць дастаткова вады, але калі будзе не хапаць, трэба ўліць трошкі булёну і ўсыпаць крыху цукру. Варыць, аж пакуль гарох не будзе мяккім, а перад тым як падаваць, пакласці трошкі масла, размяшаць, падагрэць, але ўжо не кіпяціць.

МОРКВА

Моркву абскрэбці, вымыць, парэзаць на кавалачкі і пакласці ў паўфунта масла, растопленага ў рондалі. Уліць вады альбо булёну так, каб морква цалкам патанула, накрыць вечкам і паварыць. Як будзе напалову гатовая, пасаліць, абсыпаць лыжкаю мукі і тушыць, дадаўшы цукру, калі морква не салодкая.

МОРКВА З ГАРОХАМ

Калі хочаце іх падаваць разам, трэба моркву напалову стушыць і ўкласці ў яе асобна звараны ў падсоленай вадзе і адцэджаны гарох. У гэтую масу дадаць трохі масла, мукі, кропу, цукру, даліць булёну і тушыць. У посныя дні замест булёну можна ўліць вады, але пакласці больш масла.

ЗЯЛЁНАЯ ФАСОЛЯ СА СМЯТАНКАЙ

Струкі маладой зялёнай фасолі (пажадана цукровых ці паўцукровых гатункаў) ачысціць ад "хвосцікаў" і пакроіць наўскос. Пагатаваць у падсоленай вадзе і адцадзіць. Вялікую лыжку масла падсмажыць з лыжкаю мукі і пакласці ў фасолю. Дадаць трошкі солі, паўтары кватэркі смятанкі, трохі цукру і тушыць да патрэбнай гушчыні.

Калі хочаце, каб была крыху кіславатай, замест смятанкі можна ўліць смятаны, дадаць трохі булёну і патушыць.

ЗЯЛЁНАЯ ФАСОЛЯ ІНШЫМ ЧЫНАМ

Ачышчаныя ад чарашкоў, дробна наўскос пакроеныя і перамытыя струкі фасолі заліць варам і, дадаўшы солі, давесці да кіпення. Потым адцадзіць, заліць булёнам альбо гарачай вадой і варыць, аж пакуль не стануць мяккімі. Перад самым падаваннем пакласці лыжку масла і падагрэць, але не кіпяціць.

ЗЯЛЁНАЯ ФАСОЛЯ У СТРУКАХ ЯШЧЭ АДНЫМ ЧЫНАМ

Маладыя стручкі фасолі ачышчаюць ад чарашкоў і вараць цалкам у падсоленай вадзе. Потым адцэджваюць і заліваюць растопленым маслам з сухарыкамі. Можна падаваць масла асобна і мачаць у яго стручкі.

БЕЛАЯ ФАСОЛЯ

Спелую фасолю варыць у вадзе, аж пакуль не стане мяккай, і працадзіць. Распусціць лыжку масла, змяшаць з лыжкаю мукі і развесці булёнам, уліць пару лыжак воцату, усыпаць трохі дробнага цукру, солі і змяшаць з фасоляй. Усё гэта разам закіпяціць. Гэтая страва добра да мяса.

РЭПА З БАРАНІНАЙ

Рэпу абабраць, пакроіць на кавалкі, вымыць і варыць у падсоленай вадзе разам з барановай грудзінкай і розным карэннем. Гатаваць, аж пакуль не будзе мяккай. Тады пакласці лыжку мукі, падсмажанай у масле альбо лоі, перамяшаць і патушыць.

ЧЫРВОНЫЯ БУРАЧКІ

Спячы альбо зварыць патрэбную колькасць бурачкоў і дробна пакрышыць ці здзерці на тарку. Падсмажыць на масле альбо на свіным тлушчы дробна пакрышаную цыбулю, дадаць лыжку мукі, некалькі лыжак смятаны, трохі перцу, солі, некалькі лыжак булёну і тушыць усё гэта разам з бурачкамі.

Замест смятаны можна ўжыць да бурачкоў трохі воцату.

Гэтую гародніну добра падаваць да запечанага зайца альбо цецерука. Можна абкладаць яе смажанымі кілбасамі, катлетамі з цяляціны ці бараніны альбо барановай грудзінкай, пакроенай на кавалкі, абмакнутай у яйках і падсмажанай у масле.

ПОСНЫЯ БУРАЧКІ

Звараныя ці спечаныя бурачкі ababраць, дробна пакрышыць альбо здзерці на тарку. Падсмажыць у алеі трохі пакрышанай цыбулі, змяшаць яе з бурачкамі, пакласці жменьку вымытых разынак, дадаць трохі воцату, цукру і солі і тушыць, памешваючы, каб не падгарэлі. Перад паданнем абкласці падсмажанай у алеі рыбай альбо грыбамі, адваранымі, абсыпанымі мукой і падсмажанымі ў алеі.

ЛЕБЯДА

Зеляніну перабраць і добра вымыць. Укінуць у падсолены вар. Як крыху пагатуецца і будзе мяккай, перакласці ў халодную ваду, прапаласкаць і дробна пакрышыць. Распусціць лыжку масла і змяшаць з такой жа колькасцю мукі, развесці булёнам альбо смятанкай і закіпяціць. Пакласці лебяду, размяшаць, пасаліць, добра падагрэць, але не кіпяціць, бо счарнее, і падаваць, аблажыўшы грэнкамі, падсмажанымі ў масле, пакроенымі варанымі яйкамі альбо амлетам, ці смажанай цялячай пячонкай.

Гэтаксама варацца маладая крапіва, шпінат і салата, толькі замест смятанкі лепей уліць булёну.

СВЕЖАЕ ШЧАЎЕ

Змяшаць свежае шчаўе напалам з салатай, перамыць, выціснуць, дробна пакрышыць і тушыць у масле. Пад канец пакласці пару лыжак смятаны, трохі цукру, патушыць і абкласці грэнкамі, падсмажанымі ў масле, альбо катлетамі.

МАРЫНАВАНАЕ ШЧАЎЕ

Пару жменяў марынаванага шчаўя прапаласкаць некалькі разоў, выціснуць і дробна пасячы. Распусціць лыжку масла, патушыць у ім шчаўе, дадаўшы некалькі лыжак булёну, пакласці трохі цукру, пару лыжак смятаны, некалькі жаўткоў. Усё добра размяшаць і падагрэць. Падаваць з грэнкамі.

КАПУСТА ЗВЫЧАЙНАЯ

Абабраць верхнія лісты, разрэзаць качан на чатыры часткі, прапаласкаць і заліць падсоленым варам, хай трошкі пагатуецца. Адцадзіць, абліць халоднай вадой, выціснуць і шчыльна скласці ў рондаль. Заліць булёнам з лыжкаю масла і варыць, аж пакуль не стане мяккай. Падсмажыць лыжку мукі ў масле да жаўцізны і ўліць у капусту ў рондалі. Дзеля таго каб соус загусцеў, варта яшчэ трошкі падтушыць.

ФАРШЫРАВАНАЯ КАПУСТА ПА-ЛІТОЎСКУ

Некалькі галовак капусты (белай ці савойскай) ачысціць ад верхніх лістоў, кожную парэзаць на чатыры часткі, памыць і варыць у падсоленай вадзе, пакуль напалову не зварыцца. Тады выціснуць, накласці паміж лістамі фаршу з мяса, абвязаць іх ніткай і падсмажыць на патэльні ў масле, каб аж зарумяніліся. Зноў шчыльна скласці капусту ў рондаль, падліць вады, дадаць падсмажанай у масле мукі, прыкрыць і тушыць ці запякаць. Перад падаваннем пакласці ў паўмісак, абсыпаць сухарамі і абліць соусам.

КАПУСТА, ФАРШЫРАВАНАЯ ГРЫБАМІ

Пачысціць некалькі галовак капусты, разрэзаць на чатыры часткі і напалову зварыць у падсоленай вадзе. Адварыць сушаныя баравікі, пасекчы іх, падсмажыць у масле, пасаліць, паперчыць і змяшаць са звараным рысам, узяўшы яго ўдвая менш, чым грыбоў. Убіць туды два яйкі і добра ўсё вымешаць. Тым фаршам перакласці лісты вынутых з вады і выціснутых чвэртак, абвязаць іх ніткай і шчыльна скласці ў рондаль, падліць соусу, зробленага з мукі, масла і гатаванай вады ці грыбнога адвару, прыкрыць і тушыць. Перад падаваннем абсыпаць сухарамі.

КАПУСТА З РАКАМІ

Невялікія галоўкі капусты абабраць ад верхніх лістоў, разрэзаць на палавінкі, абварыць іх кіпнем (падсоленым) і даць збегчы вадзе. Пакрышыць кавалак печанай цялячай пячонкі і "мяса" з шыек паўкапы звараных ракаў, трохі ялавічнага лою. З ножак і шкарлупак тулаваў ракаў зрабіць ракавае масла, укласці ў яго трошкі цёртай булкі, дадаць кватэрку смятаны, два жаўткі і адно яйка цалкам, пасаліць (можна дадаць трошкі мушкатнага цвету) і ўсё гэта разам добра перамяшаць.

З астуджанай капусты павыразаць храпкі, накласці ў паглыбленні фаршу і скруціць накшталт прадаўгаватай галоўкі. Абвязаць іх ніткай, пакласці ў пасудзіну, густа намазаную маслам, зверху ўкінуць некалькі кавалачкаў масла, паставіць на жар, шчыльна закрыць, насыпаць жару наверх і падпячы.

КАПУСТА КІСЛАЯ З ЯБЛЫКАМІ

Сшаткаваць некалькі галовак капусты, абліць кіпнем і выціснуць. Пакласці ў рондаль, заліць кіпнем альбо булёнам, пасаліць, паперчыць, уліць растопленага свежага тлушчу. Абабраць кіслыя яблыкі, пакроіць столькі, колькі трэба, каб капуста была кіслай, і

тушыць. Перад падаваннем падрумяніць лыжку мукі ў тлушчы і змяшаць з капустай.

КІСЛАЯ КАПУСТА СА СМЯТАНАЙ І ГРЫБАМІ

Зварыць грыбы і адварам з іх заліць капусту, колькі вам яе патрэбна. Капуста бярэцца квашаная і спачатку абварваецца кіпнем. Дадаць да капусты дробна пакрышаныя звараныя баравікі, усё пасаліць і паварыць. Пакласці некалькі лыжак смятаны, падрумяніць лыжку мукі ў масле, змяшаць з капустай перад заканчэннем гатавання і тушыць, пакуль не будзе мяккай.

ПОСНАЯ КАПУСТА

Сшаткаваць капусту, абліць варам, адціснуць і пакласці ў рондаль, заліць бурачным расолам, пасаліць і варыць да мяккасці. Пакаштаваць, і калі надта кіслая, даліць трохі вады. Як зварыцца, пакласці вялікую лыжку масла, шклянку смятаны, кватэрку тоўчаных грыбоў, столькі ж пшанічнай мукі, пару кавалкаў цукру, добра перамяшаць і тушыць пару гадзін на вуголлі, памешваючы, каб не падгарэла. Перад падаваннем усыпаць трохі тоўчанага перцу.

ТУШАНАЯ КАПУСТА

Кіслую капусту заліць булёнам з ялавічыны, уліць растопленага свінога тлушчу, пасаліць, паперчыць і тушыць. Выцягнутае з булёну мяса пакроіць на кавалачкі, змяшаць з капустай, падрумяніць яе мукой, падсмажанай на тлушчы, і тушыць, увесь час перамешваючы, каб не падгарэла. Перад падаваннем можна абкласці яе смажанай кілбасой.

ПАРАНАЯ ГАРОДНІНА

Стушыць у масле паасобку гарошак, моркву, зялёную фасолю, брусельскую, каляровую капусту, спаржу — увогуле ўсялякую гародніну, якая спее адной парой. Намазаць форму маслам, пасыпаць тоўчанымі сухарамі і складаць радамі кожную гародніну паасобку, абліваючы кожны пласт такім соусам. Узяць шклянку смятанкі, лыжку цукру і добра гэта ўзбіць з чатырма жаўткамі. Як форма будзе поўнай, яшчэ трошкі паліць соусам, накрыць і ўставіць ў вялікую пасудзіну, дзе павінна быць на два пальцы кіпню. Парыць гадзіну. Падаючы, выкласці ў талерку і заліць распушчаным маслам з падсмажанымі сухарамі.

СТРАВА З ВАСІЛЬКОЎ

Свежыя васількі (каля дзесяці фунтаў) мыюць у вадзе і, добра пасекшы, кідаюць у гаршчок, куды дадаюць фунт з чвэрцю ячных круп, сала, крыху больш за паўвядра бульбы і вараць. Калі падаюць на стол, уліваюць яшчэ тры кварты свежага малака. Гэтая колькасць разлічана на дзесяць—дванаццаць чалавек.

Такім чынам можна гатаваць лебяду, свірэпіцу, сінегаловік.

Гэтая страва была распаўсюджана на тэрыторыі Гродзенскага павета.

ГАРБУЗОВАЯ КАША

Абабраць і пачысціць ад костачак гарбуз, скрышыць яго, пакласці ў рондаль, усыпаць туды ж крупы (часцей за ўсё прасяныя) і зварыць. Як згатуецца, ператаўчы на негустую кашу, заліць параным малаком, дадаць соль (можна ўсыпаць трошкі цукру), пакідаць кавалачкі масла і ўставіць у печ на вольны дух.

ГАЛУБЦЫ

Зварыць амаль да гатоўнасці качан капусты і разабраць яго на лісты. Змяшаць фунт мяснога фаршу з кубкам варанага рысу, дадаць смажаную цыбулю, зваранае яйка, соль, перац, перамяшаць, накладаць гэтую масу ў капусныя лісты і загортваць. Галубцы скласці ў рондаль, заліць патушанымі на патэльні памідорамі і тушыць, аж пакуль верхнія галубцы не будуць мяккімі. Каб галубцы не падгарэлі, на дно рондаля лепш пакласці некалькі капусных лістоў.

КАМЫ

Адвараны ў падсоленай вадзе боб альбо гарох таўкуць у ступе, не ачышчаючы ад шалупіння, выбіраюць са ступы, сціскаюць у круглы камяк і кладуць у рэшата. Гэтыя камякі называюць камы, іх падаюць звычайна ў канцы абеду, а то і калі ўжо выйдуць з-за стала. Камы ядуць у посныя дні.

РЭДЗЬКА СА ШМАЛЬЦАМ

Паўфунта рэдзькі здзерці на бурачную тарку, дадаць дробна скрышаную цыбулю, соль і заліць усё растопленым шмальцам (гусіным тлушчам).

САЛАТ З КАПУСТЫ І МОРКВЫ

Пачысціць, памыць і сшаткаваць фунт капусты, здзерці на тарцы добра вымытую і абскрэбаную моркву і яблыкі. Змяшаць з капустай,

дадаць смятану, соль, воцат і цукар паводле смаку. Упрыгожыць дробна скрышанай зелянінай.

САЛАТ З ЦЫБУЛІ

Фунт абабранай і памытай цыбулі пакрышыць тоненькімі колцамі, дадаць паўфунта памытых і дробна скрышаных яблыкаў, перамяшаць са смятанай, дадаць па смаку соль, цукар і перац. Упрыгожыць дробна скрышанай зялёнай цыбуляй.

САЛАТ З МОРКВЫ З ХРЭНАМ

Моркву і хрэн добра вымыць, абскрэбці і здзерці на бурачную тарку, гэтаксама здзерці і яблыкі. Усё разам перамяшаць, дадаць соль, цукар, упрыгожыць зялёным лісцем пятрушкі. На фунт морквы трэба браць паўфунта яблыкаў, чвэрць фунта хрэну (можна і менш) і паўшклянкі смятаны.

ЗЯЛЁНАЯ ЦЫБУЛЯ З ТВАРАГОМ

Добра памытую цыбулю пакласці на сіта, каб збегла вада, потым пакрышыць, вымешаць са свежым тварагом, дадаць соль, перакласці ў салатніцу і добра паліць густой кіслай смятанай.

ТУШАНЫЯ АГУРКІ

Некалькі свежых агуркоў старанна абабраць і пакроіць уздоўж, пасаліць і пакінуць на паўгадзіны. Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ёй дробна пакрышаную цыбулю, змяшаць з агуркамі і смажыць, аж пакуль яны не стануць мяккія. На заканчэнні абсыпаць агуркі мукой, падтушыць, заліць добрым булёнам і закіпяціць. Перад падаваннем упрыгожыць агуркамі мясныя стравы, найлепш з бараніны альбо смажанай ялавічыны.

Можна таксама тушыць і кіслыя агуркі.

ТУШАНЫЯ БАРАВІКІ

Маладыя баравікі пакроіць на кавалачкі, абварыць кіпнем, зліць ваду і пакласці ў рондаль. Падсмажыць на масле дробна пакрышаную цыбулю і змяшаць з грыбамі, пасаліць, папперчыць, і хай сабе тушацца. Як будуць амаль гатовыя, пакласці пару лыжак смятаны, памяшаць і трохі падтушыць, але смятана не павінна ператварыцца ў тлушч.

Можна таксама баравікі адразу смажыць у масле, не абліваючы варам.

СМАЖАНЫЯ РЫЖЫКІ

Маладыя рыжыкі ачысціць ад пяску, добра вымыць і пасаліць. Распусціць на патэльні лыжку масла, пакласці рыжыкі адзін пры адным і смажыць, а як пусцяць сок і не будуць чырвоныя ў сярэдзіне, калі разрэжаш, значыць гатовыя.

ВЕРАШЧАКА З ГРЫБОЎ

Замачыць у вадзе на дзве гадзіны паўкубка сушаных грыбоў. Пасля пакрышыць іх, зварыць у кварце вады, пасаліць. Падсмажыць у масле цыбулю, укінуць у грыбы і закіпяціць.

ГАЛУБЦЫ З ГРЫБАМІ

Адварыць у вадзе качан капусты, папярэдне выразаўшы храпку. Потым разабраць гэты качан на лісты, падрыхтаваць фарш са свежых грыбоў, падсмажыўшы іх на алеі з цыбуляй. Фарш пакласці на капусныя лісты, загарнуць іх канвертам, скласці галубцы ў глыбокую патэльню альбо ў рондаль, заліць смятанным соусам, прыкрыць вечкам і тушыць.

Замест грыбнога фаршу часам можна зрабіць бульбяны. Дзеля гэтага трэба абабраную бульбу здзерці на дробную тарку, адціснуць сок, пасаліць, паперчыць, дадаць трошкі мукі і загортваць у капусныя лісты, як і грыбны фарш.

ТУШАНЫЯ ГРЫБЫ

Фунт свежых грыбоў вымыць, пакроіць на кавалкі, абліць варам, пасля пакласці ў рондаль, дадаць цыбулю, масла, крыху вады і тушыць. На заканчэнне пасаліць, паперчыць і ўліць паўкубка смятаны. Замест смятаны можна ўбіць некалькі яек, але тады нельга кіпяціць.

ГРЫБЫ КАЗЛЯКІ АЛЬБО МАСЛЯКІ

Пачысціць грыбы, абварыць кіпнем, адцадзіць і пакроіць на кавалачкі, пасаліць і тушыць на малым агні, пакуль сок, што выходзіць з іх, не выпарыцца. Падсмажыць трошкі пакрышанай цыбулі і пятрушкі ў лыжцы масла, пакласці ў грыбы, паперчыць і тушыць, аж пакуль не будуць гатовыя.

ПРЫСМАКІ ДА ГАРОДНІНЫ

ЦЯЛЯЧЫЯ ЦІ ЯЛАВІЧНЫЯ МАЗГІ

Узяць мазгі з двух галоў, паздымаць плеўкі, вымачыць і апусціць у падсолены кіпень, дадаўшы ў яго перад тым пару лыжак воцату. Як зварацца, працадзіць, астудзіць, выбраць жылкі і пакроіць на кавалкі, памачыць іх у разбітае яйка, абсыпаць сухарамі і смажыць на масле з двух бакоў, аж пакуль не падрумяняцца. Можна зрабіць да іх соус. Шклянку булёну падрумяніць падпаленым цукрам, падсмажыць лыжку мукі ў масле, змяшаць з булёнам, закіпяціць і гэтым соусам заліць мазгі.

Добра падаваць з любой гароднінай.

КАТЛЕТЫ З МАЗГОЎ

Мазгі з двух галоў зварыць і працерці праз сіта, пакласці дзве лыжкі сцёртай на тарцы булкі, трохі духмянага і крыху чорнага перцу. У лыжцы масла падсмажыць крышаную цыбулю, дадаць крышанай зялёнай пятрушкі, два жаўткі, адно яйка цалкам, вымешаць добра ўсё гэта, сфармаваць катлеты, памачаць іх у яйка, абсыпаць сухарамі і смажыць на масле.

ЯЗЫК ЯЛАВІЧНЫ

Зварыць, зняць скурку, пакроіць на кавалкі і падсмажыць у масле. Абкладаць любую гародніну.

СМАЖАНАЕ ВЫМЯ

Вымя зварыць у соленай вадзе, пакроіць на кавалкі, абкачаць у муцэ і смажыць на масле.

ТРЫБУХ ЦЯЛЯЧЫ ДА МОРКВЫ

Пачышчаны і звараны трыбух адціснуць, пакроіць і ўздзець па некалькі кавалачкаў на драўляныя палачкі. Потым абмачыць іх у соус, які робіцца так. Некалькі свежых жаўткоў змяшаць з кватэркаю мукі, уліць смятаны столькі, каб маса не была дужа рэдкай, моцна ўзбіць і змяшаць з узбітымі бялкамі. Абмочаны трыбух смажыць на масле. Як будзе гатовы, дастаць палачкі і абкласці кавалачкамі гародніну.

АМЛЕТ

Узбіць добра чатыры яйкі, усыпаць трохі пакрышанай зялёнай пятрушкі, крыху мукі і размяшаць. Распусціць на патэльні масла,

уліць узбітыя яйкі і ўставіць у печ. Калі амлет зарумяніцца, перавярнуць, накрыць і, як спячэцца, кроіць наўскос і абкладаць гародніну.

ПЯРДУТЫ ДА ШЧАЎЯ, КРАПІВЫ І ІНШ.

Загатаваць у рандэліку падсоленую і падкісленую дзвюма лыжкамі воцату ваду. Асцярожна ўбіць (разбіваючы над самай вадой) некалькі яек, адно за другім. Як толькі бялок загусцее, даставаць яйкі на друшляк па адным, сочачы, каб не пераварыліся, бо жаўток павінен быць мяккім.

СВІНЫЯ НЫРКІ АЛЬБО ЯЗЫКІ

Ныркі альбо языкі зварыць у булёне ці вадзе, пакроіць на кавалкі, памачыць у разбітае яйка, абсыпаць сухарамі і смажыць на тлушчы альбо масле.

Звараныя і пачышчаныя трыбухі, падсмажаныя гэткім жа чынам, таксама можна прапанаваць да гародніны.

Да любой гародніны добра падаваць лустачкі булкі ці хлеба, падсмажаныя на масле. Зялёны гарошак найлепш абкладаць смажаным куранём, ракавымі шыйкамі ці шкарлупкамі, фаршыраванымі ракавым фаршам.

Паштэты і паштэцікі

Хай чытачоў не бянтэжыць тое, што ніжэйпададзеныя рэцэпты не зусім стасуюцца з сучаснымі ўяўленнямі пра паштэты, пад якімі сёння разумеюць стравы з мясных, рыбных або іншых прадуктаў, працёртых да пастападобнага стану. Першапачатковае значэнне слова "паштэт" было іншым. Ул. Даль у сярэдзіне прошлага стагоддзя вызначаў паштэт як "круглы пирогъ слоёнаго тъста съ мясною паштетною начинкой".

Паштэцікамі зваліся дробныя вырабы з печанага ці смажанага цеста — дражджавога, лісткоавага і іншага ў выглядзе маленькіх пірагоў — акруглых ці падоўжаных, у форме ромбаў, рулонаў, трохкутнікаў. Гэтыя міні-пірагі напаўняліся рознымі начынкамі, такімі, як здробненыя на мясарубцы печанае або варанае мяса, кілбаса, шынка, кансервы, смажаная цыбуля, дадавалі перац, соль і іншыя прыправы. У начынку ўкладалі намочаную і адціснутую або сцёртую булку, для ўстойлівасці масы ўбівалі яйка. Падавалі паштэцікі да супоў ці як самастойную страву на снеданне і вячэру.

ЦЕСТА ДЛЯ ПАШТЭТАЎ

ЛІСТКОВАЕ ЦЕСТА

На фунт найлепшай сухой перасеянай мукі трэба ўзяць фунт свежага масла і два яйкі. За некалькі гадзін перад тым як рабіць цеста, чыста вымыць у халоднай вадзе масла, раздзяліць яго на тры часткі і пакінуць у чыстай сцюдзёнай вадзе. За пятнаццаць хвілін да выкарыстання ўзяць кожную частку масла асобна і пакласці на сурвэтку, каб збегла вада. Цеста замешваецца так. Зрабіць у муцэ ямку, укласці туды кавалачак масла (не з тых, што ў вадзе), убіць два яйкі, усыпаць трошкі солі і даліць столькі халоднай вады, колькі трэба, каб цеста было дастаткова тугім, добра раскачвалася, не прыстаючы да качалкі. Замясіць цеста на стальніцы, падсыпаючы крыху муку, прыкрыць і пакінуць так, каб трошкі ўляжалася. Потым цеста раздзяліць на чатыры часткі, кожную частку раскатаць на таўшчыню маленькага пальца, далікатна пасыпаючы мукой. Пакроіць на тоненькія лустачкі масла (адзін кавалачак) і пасыпаць яго па раскачаным цесце, накрыць зверху другім раскачаным лістом цеста і пасыпаць другім пакроеным кавалкам масла, зноў накрыць цестам і так скласці ўсе чатыры лісты цеста. Паклаўшы апошні ліст, заціснуць берагі цеста, абсыпаць мукой і зноў раскачаць гэтае цеста, цяпер ужо да таўшчыні ляза нажа. Скласці яго ў чатыры пласты, зноў раскачаць — і так паўтарыць чатыры разы. Каб гэтае цеста было добрым, трэба раскачваць яго вельмі тонка, не цягаючы да сябе качалкі, толькі ўвесь час качаючы ад сябе, наперад... Цеста робяць у халодным месцы, а масла павінна быць цвёрдым. Печ трэба напаліць, як на пірагі, каб цеста пяклося ў моцнай гарачыні, інакш яно будзе нясмачным і плоскім.

ЦЕСТА ЛІСТКОВАЕ ІНАЧАЙ

Спатрэбіцца фунт з чвэрцю добрай мукі, фунт масла, адно яйка, трошкі вады. Папярэдне вымыць масла ў халоднай вадзе з лёдам і пакінуць у ёй на нейкі час. Узяць фунт мукі і высыпаць на стальніцу, зрабіць ямку, убіць адно яйка, пакласці масла і ўліць трошкі вады. Замясіць мяккае цеста, каб не прыставала толькі да рук і да стальніцы. Паслаць паперку на лёдзе, пакласці на яе цеста, прыкрыць яго і хай паляжыць некалькі хвілін. Выцягнуць масла з вады і абсушыць сурвэткай. Раскачаць па стальніцы цеста, пакласці на яго пакроенае масла, скласці берагі цеста так, як робіцца канверт, і раскачваць. Як стане тонкім, як лязо нажа, зноў складаць і раскачваць, і так рабіць не менш як чатыры разы. Гатоўнасць цеста

правяраецца наступным чынам: адрэзаць кавалачак, патрымаць яго на агні, і калі надта хутка засохне, а лісткі будуць занадта тоўстыя, раскачаць яшчэ.

ЛІСТКОВАЕ ЦЕСТА СЕЧАНАЕ

Змяшаць фунт сухой перасеянай мукі, фунт нясоленага масла, паўкватэркі вады і два яйкі і сячы гэта цеста нажом на стальніцы (у халодным месцы), аж пакуль цеста не пачне абрывацца ніткамі.

Гэтае цеста нельга замешваць, толькі сячы, пакуль не будзе гатовым. На заканчэнне раскачаць і ўжываць да паштэтаў.

МАСЛЕНАЕ ЦЕСТА

Фунт найлепшай сухой мукі добра замясіць з паўфунтам халоднага перамытага масла, пасечанага на кавалачкі. Узбіць тры альбо чатыры яйкі з віном альбо вадой, спырснуць гэтым цеста і вымесіць, не дакладаючы больш мукі. Тоненька раскачаць, скласці ў чатыры разы, зноў тоненька раскачаць, зноў скласці і пакінуць на некалькі хвілін. Калі будзеце пячы, трэба зноў раскачваць. Рабіць гэта трэба ў халодным месцы.

МАСЛЕНАЕ ЦЕСТА ІНАКШ

Паўфунта свежага масла вымешаць з фунтам сухой добрай мукі, дадаўшы два яйкі, два жаўткі, пяць лыжак віна, пяць лыжак смятанкі і трошкі солі. Вымешаць добра, тонка раскачаць, скласці ў чатыры разы і так паўтарыць два разы. Пачакаўшы некалькі хвілін, зноў раскачаць і можна пячы.

КРОХКАЕ ЦЕСТА

Расцерці да белага фунт масла, дадаць чатыры жаўткі, два яйкі і паўшклянкі рому, тады ўсыпаць два фунты мукі і добра расцерці таўкачом. Вымешаць, паставіць на некалькі хвілін у халоднае месца, а раскачаўшы на таўшчыню ляза нажа, можна выкарыстоўваць.

ЖЫТНЯЕ ЦЕСТА

Кварту жытняй і кварту пшанічнай мукі высыпаць на стальніцу, уліць паўкварты кіпню і кватэрку гарачага тлушчу, добра перамяшаць і пакінуць на некалькі хвілін. Убіць тры яйкі, дадаць кватэрку пшанічнай мукі, трохі вады, добра вымесіць. Трэба, каб цеста было тугім. Гэтым цестам выкласці любую форму (намазаўшы яе маслам), паліць цеста яйкамі і запячы. Як форма з цеста будзе

гатовай, накласці ў яе паштэтнага фаршу, запечанай дзічыны, абсыпаць кроеным халадцом і падаваць як халодную страву.

Падобнае цеста, толькі з адной пшанічнай мукі, робіцца да цёплых паштэтаў і служыць, як і жытняе, за посуд для паштэтаў і дзічыны. Выкладаецца бляшаная форма гэтым цестам, на яго кладзецца сыры фарш напераменку з запечанай дзічынай, цытрынай, кропам, а верх зачыняецца лістом з таго ж цеста. Як спячэцца, трэба акуратна зрэзаць нажом верх, уліць трошкі соусу, прыгатаванага з моцным булёнам, і падаваць паштэт у форме з цеста.

Рэшту соусу падаваць асобна.

ПАШТЭТЫ

ПАШТЭТ З КУРАНЯТ

Узяць шэсць альбо сем добра пачышчаных куранят, зарэзаных напярэдадні, пакроіць кожнае на чатыры часткі і пакласці ў рондаль, дадаўшы паўфунта масла, цытрыну, пакроеную на кружкі, трошкі мушкатнага арэху, солі, лаўровага лісту, зялёнай пятрушкі альбо кропу. Заліць кіпнем альбо булёнам, накрыць і варыць амаль паўгадзіны. Выбраць потым куранят з булёну, а булён працадзіць.

Зрабіць лістковае альбо маслянае цеста, раскачаць яго да таўшчыні двух лязоў нажа, пакласці цеста на сярэбраную альбо бляшаную талерку, якая будзе выкарыстоўвацца для гатовага паштэту, і вострым нажом абрэзаць лішняе цеста. Выразаны круг абсыпаць далікатна мукой, скласці папалам, зноў пасыпаць мукой і яшчэ раз скласці ўдвая, а пасля раскачаць да першапачатковых памераў — гэта будзе накрыццё для паштэту. Астатняе цеста пакроіць на палоскі шырынёй да трох пальцаў. Намазаць тоўста маслам унутры пасудзіну, пакласці ў яе куранят, кавалачкі цытрыны, шампіньёны ці якія іншыя грыбы, перакласці ўсё кавалачкамі масла, скласці гэта горкай, каб сярэдзіна была вышэй берагоў, і паліць некалькімі лыжкамі булёну, у якім кураняты варыліся. Намазаць берагі пасудзіны яйкам, накрыць прыгатаваным, як вышэй згадана, цестам і абціснуць каля берагоў. Зверху ўпрыгожыць яго палоскамі цеста, звязаць уверсе "кукарду", асцярожна памазаць яйкам, толькі каб не сцякала на берагі, і паставіць у не надта гарачую печ.

У булён, у якім варыліся кураняты, пакласці трохі падсмажанай у масле мукі, закіпяціць, працадзіць і падаваць да паштэту асобна, але трэба ўліць некалькі лыжак гэтага соусу непасрэдна ў паштэт, акуратна прыўзняўшы цеста нажом зверху.

Можна таксама зрабіць соус з незвычайным смакам, дадаўшы да булёну, у якім варыліся кураняты, трошкі ракавага масла і заправіць яго перад падаваннем некалькімі жаўткамі. Замест куранят можна ўзяць маладых індыкоў.

ПАШТЭТ З КУРАНЯТ ІНАКШ

Тры фунты ялавічыны, тры фунты лою, фунт цяляціны пакроіць на вялікія кавалкі і стаўчы ў ступе. Перацерці двойчы праз сіта, пасаліць, паперчыць, усыпаць трошкі мушкатнага арэху і перамяшаць. У адвары з карэння паварыць пакроеных на часткі куранят так, каб не былі сырыя, пералажыць фаршам у форме,

зробленай з цеста, і запячы. Падаваць да гэтага паштэту соус, зроблены з моцнага булёну з шампіньёнамі.

ПАШТЭТ З ІНДЫКА

Пачысціць і пасаліць індыка, пакроіць на кавалкі, пакласці ў рондаль, дадаўшы трошкі лаўровага лісту, перцу, цытрынавай скуркі, зялёнай пятрушкі і пару цыбулін. Заліць гэта шклянкай вады, віна і невялікай колькасцю воцату і тушыць пад вечкам, аж пакуль мяса не будзе мяккім. Потым кавалкі індыка выцягнуць, а адвар працадзіць.

Фарш зрабіць так. Выбраць жылы і плеўкі з досыць вялікай цялячай лапаткі. Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім трошкі крышанай цыбулі і, падліўшы вады, пакласці сюды пакрышаную цяляціну. Укласці туды ж фунт свежага сала, трохі сцёртай чэрствай булкі, крышаных шампіньёнаў ці якіх іншых грыбоў, усё гэта патаўчы, пасыпаць соллю, перцам, дадаць некалькі жаўткоў і вымешаць на пульхную масу. Выкласці форму масляным альбо жытнім цестам, пакласці радамі фарш, кавалкі індыка, пакроеную на кружочкі цытрыну. Выразаць з цеста накрыўку для формы, шчыльна прыляпіць яе бялком да самой формы, абціснуць берагі і запякаць гадзіну.

Выняўшы паштэт на талерку, абрэзаць верх формы з цеста, заліць змесціва соусам, прыгатаваным з булёну, у якім варыўся індык, і грыбоў або камсы. Рэшту соусу падаць асобна.

ПАШТЭТ З КАЧАК

Чыстых тлустых качак абсыпаць соллю, тоўчанымі перцам і гваздзікай, уліць трошкі булёну, пакласці пару цыбулін, накрыць і тушыць, але сачыць, каб не разварыліся. Як будуць гатовыя, выцягнуць і астудзіць.

Ababраць плеўкі з цялячай пячонкі, дробна пакрышыць, пакласці лыжку масла, цёртай булкі, пару лыжак мяснога булёну, чатыры жаўткі, пасаліць, паперчыць, перамяшаць і патаўчы. Пакласці на глыбокую талерку круг лістковага альбо маслянага цеста, на яго некалькі кавалачкаў свежага сала, пакласці качак, фарш, накрыць цестам, памазаць жаўтком, узбітым з вадой, і паставіць на гадзіну ў печ. Перад падаваннем зрэзаць верх, уліць трошкі соусу з булёну з цытрынай, а рэшту соусу падаць асобна.

ПАШТЭТ З КУРАПАТАК, РАБЧЫКАЎ, ЗАЙЦА АЛЬБО ІНШАЙ ДЗІЧЫНЫ

Нашпігаваную салам і пасоленую дзічыну спячы да паловы і пакроіць на кавалкі (з заечых ног трэба павыкідаць косці). Калі вы запякаеце аднаго зайца, то трэба ўзяць на яго адну цялячую печань, абабраць плеўкі і пакрышыць. Цялячую лапатку ачысціць ад жыл і таксама дробна пакрышыць. Падсмажыць лыжку масла з цыбуляй, пакласці ў цяляціну, падліць трошкі вады, патушыць і змяшаць з печанню. Расцерці туды ж фунт свежага сала. Змяшаць з мясным фаршам дзве альбо тры булкі без скарынак, вымачаныя ў малацэ альбо вадзе і выціснутыя. Фарш пасаліць, паперчыць, дадаць чатыры ці пяць жаўткоў, добра яго вымешаць і ператаўчы ў ступе.

Закрыць дно глыбокай патэльні пластам фаршу, на яго пакласці дзічыну і цытрыну, пакроеную на скрылі, потым зноў фарш, зноў дзічыну, накрыць лістковым цестам і запякаць больш гадзіны. Перад падаваннем асцярожна прыўзняць цеста і ўліць шклянку соусу, а рэшту яго падаць асобна.

Соус да гэтага паштэту гатуюць на моцным мясным булёне з цытрынай і грыбамі.

ПАШТЭТ З БАРАНІНЫ

Тры альбо чатыры фунты тлустай бараніны пасаліць і зварыць з разнастайнымі карэньчыкамі і двума фунтамі вэнджанай шынкі (кумпяка). І тое і другое мяса выцягнуць, булён працадзіць, растапіць у ім лыжку масла і паставіць на агонь. Як закіпіць, усыпаць фунт вымытага рысу, перамяшаць і хай тушыцца пад вечкам, пакуль не будзе сыпкім.

Намазаць патэльню маслам, абсыпаць сухарамі, пакроіць кумпяк на кавалкі, перамяшаць з рысам, дадаць крыху мушкатнага цвету і пакласці гэта на спод патэльні, на яго пласт бараніны, потым зноў рыс з шынкай, а на яго — бараніну. Зверху трэба пакласці абавязкова рыс, добра абгладзіць яго, памазаць берагі патэльні яйкамі, прыкрыць зверху лістковым цестам і паставіць у печ.

Зрабіць соус з моцнага булёну, масла і мукі. Перад тым як паштэт запячэцца, падняць нажом верх цеста, уліць соус і дапячы. Рэшту соусу падаць асобна.

Калі кумпяк быў занадта салёным, трэба, перад тым як варыць, вымачыць яго ў вадзе.

ПАШТЭТ З БАРАНІНЫ ІНАЧАЙ

Шэсць альбо сем фунтаў тлустай бараніны абскрэбці ад лою, павыразаць жылы, абліць воцатам і пакінуць на пару гадзін. Тады нашпігаваць і запячы, паліваючы маслам альбо смятанай. Узяць дзве цялячыя пячонкі, зняць з іх плеўкі і перакруціць на фарш. Павыразаць жылы з цялячай лапаткі і дробна скрышыць яе. Падсмажыць лыжку масла з крышанай цыбуляй, пакласці ў яго цяляціну, падліць трошкі вады ці булёну, патушыць і змяшаць з пячонкай. Сцерці на фарш паўтара фунта сала, ачысціць ад скарынак тры булкі, вымачыць у малацэ, выціснуць і змяшаць з салам і здробненым мясам (акрамя бараніны), пасаліць, паперчыць, пакласці шэсць жаўткоў і старанна ўсё перамяшаць, каб атрымалася пульхная маса.

Пакласці на глыбокую патэльню пласт фаршу, пласт запечанай і пакроенай на кавалкі бараніны, некалькі скрылікаў цытрыны, зноў фаршу і бараніны, а потым прыкрыць лістковым цестам, пакроеным на палоскі. Закрыць трэба так: класці палоскі ад берагу, сочачы, каб адна палоска заходзіла за другую. У сярэдзіне можна зрабіць "кукарду" альбо ружу з цеста. Потым намазаць яйкам і паставіць на гадзіну ў печ. Перад падаваннем прыўзняць зверху цеста і ўліць соусу, прыгатаванага з булёну і грыбоў. Рэшту соусу падаць асобна.

БЫЧЫНЫ ХВОСТ У ПАШТЭЦЕ

Зварыць у невялікай колькасці вады з карэннем, перцам і соллю парэзаны на кавалкі бычыны хвост. Як будзе гатовы, выцягнуць і хай трошкі абсохне. Зрабіць лістковае цеста, абкласці ім патэльню альбо бляшаную талерку, на цеста пакласці кавалкі мяса з хваста, наверх — стушанай у масле цыбулі (ці якой іншай прыправы), закрыць цестам і запячы. Перад падаваннем надрэзаць паштэт зверху і ўліць у яго вострага соусу, згатаванага з булёну, цытрыны і віна (замест віна можна скарыстаць воцат).

ПАШТЭТ СА ШЧУПАКА

Пачысціць шчупака і выцягнуць з яго хрыбетную косць, пасаліць і запячы да паловы ў печы, часта паліваючы маслам. На бляшаную талерку пакласці пласт рыбнага (можна таксама і мяснога) фаршу, пасыпаць па ім цёртай цытрынавай скуркай, пасаліць, пакласці шчупака, накрыць зноў фаршам, а зверху закрыць лістковым цестам, але так, каб частка галавы і хваста шчупака заставалася адкрытай. Памазаць цеста ўзбітым яйкам і паставіць у печ на гадзіну.

Для гэтага шчупака добра падліўка з таматнага соусу з рыбнай юшкай. Зрэшты, можна ўжыць і любы іншы соус.

ПАШТЭТ З ЛАСОСЯ

Распусціць вялікую лыжку масла і падсмажыць у ім пару скрышаных цыбулін, пакласці некалькі фунтаў пачышчанай і пакроенай на дробныя кавалкі ласасіны. Тушыць гэта пад вечкам, каб рыба была да паловы гатовай (рыбу трэба абавязкова перад тушэннем пасаліць). Тады ўліць у рандэлік, у якім тушыцца ласось, паўшклянкі добрага віна, чвэрць шклянкі воцату, столькі ж вады, усыпаць трохі солі, перцу, некалькі гваздзік, пакласці лаўровага лісту, усё закіпяціць на вялікім агні, потым рыбу выцягнуць на паўмісак і астудзіць.

На гэту ласасіну пакласці фарш з рыбы напераменку з салам, заліць усё юшкай, у якой рыба варылася, закрыць лістковым цестам, памазаць яйкам, узбітым з вадой, і паставіць на гадзіну ў печ.

Фарш для фаршыравання рыбы і паштэтаў робіцца так. Узяць любой рыбы, зняць скуру, выцягнуць косці, пакроіць на кавалкі, пасаліць, пасыпаць чорным і англійскім перцам, укласці пару дробна пакрышаных і падсмажаных у масле цыбулін, добра ператаўчы, дадаць ачышчанай ад скарынкі і вымачанай у малацэ альбо вадзе і выціснутай булкі, лыжку масла, тры жаўткі, адно цэлае яйка і моцна вымешаць гэта аж да белага.

Добра падаваць да паштэту соус з камсы: вымытых і пачышчаных рыбін (без галоў) дробна скрышыць, зварыць, перацерці праз сіта, дадаць кавалак сухога булёну, трохі цытрынавага соку і закіпяціць. У пост замест булёну ўзяць адвар з карэння альбо юшку з рыбы.

ПАШТЭТ З ВУГРА АЛЬБО МЕНТУЗОЎ

Распусціць вялікую лыжку масла, падсмажыць у ім трошкі цёртай морквы, скрышанай дробна цыбулі і пакроенай на кавалкі рыбы. Перакласці ўсё ў рондаль, уліць шклянку віна, дадаць некалькі кавалачкаў цытрыны, трошкі вады і закіпяціць пад вечкам на вялікім агні. Зрабіць рыбны фарш, як апісана ў папярэднім рэцэпце, выкласці гэтым фаршам паўмісак, пакласці на яго кавалкі зваранай перад тым печані ментуза, потым пакласці на гэта рыбу, трошкі шампіньёнаў альбо іншых грыбоў, а таксама цытрыны, зноў фарш, накрыць усё лістковым цестам, памазаць узбітым яйкам (сачыць трэба толькі, каб не заліць берагоў) і паставіць на гадзіну ў печ.

Соус да гэтага паштэту рабіць з мяснога булёну альбо юшкі: у юшку, у якой варылася рыба, дадаць трошкі цытрынавага соку і

мукі, падсмажанай у рыбіным тлушчы (можна выкарыстаць і звычайнае масла), закіпяціць. Частку соусу заліць непасрэдна ў паштэт, надрэзаўшы дзеля гэтага цеста зверху, а астатні падаваць асобна.

ПАШТЭТ З РАКАЎ З ГАРОШКАМ

Выкласці спод патэльні тонка раскачаным лістковым цестам. Зрабіць фарш з ракаў. Ачабраць вараныя ракавыя шыйкі, зварыць у смятане трошкі зялёнага гарошку, астудзіць, пакласці яго на цеста ў патэльню, наверх ракавыя шыйкі і частку фаршу, зноў пласт гароху, пласт фаршу і так рабіць, аж пакуль патэльня не будзе поўнай. Потым прыкрыць усё лістковым цестам і паставіць у печ.

Соус да гэтага паштэту робіцца з моцнага булёну, мукі, ракавага масла, а таксама трэба дадаць трошкі цытрынавага соку. У час посту соус гатуецца толькі з рыбнае юшкі з карэннем, але заўсёды з ракавым маслам.

ПАШТЭЦІКІ

ДРАЖДЖАВЫЯ ПАШТЭЦІКІ

На фунт мукі трэба ўзяць досыць вялікую лыжку густых і белых размочаных драждждэй і лыжку нясоленага масла. Рашчыніць цеста на малацэ ці смятанцы, добра вымесіць, убіць тры яйкі, перамяшаць і паставіць, каб падышло.

Паўфунта ялавічыны (паляндвіцы), столькі ж лою пакроіць на дробныя кавалачкі, скрышыць пару цыбулін і змяшаць іх з мясам, пакласці ў рондаль, уліць пару лыжак булёну альбо вады і тушыць. Потым выкласці на стальніцу, пасаліць, паперчыць, яшчэ раз усё добра пасячы нажом і вымешаць на гладкую масу. Адшчыпнуць кавалачак цеста, расплясказь яго на руцэ і пакласці ў сярэдзіну крыху фаршу, зашчыпнуць уверсе, як пельмені, каб быў акруглай формы, і пакласці на стол. Як будуць зроблены ўсе, спушчаць у растопленае масла, змешанае напалову са свіным тлушчам, і смажыць, як пончыкі. Падаваць гарачымі да супоў.

Можна таксама фаршыраваць гэтыя паштэцікі грыбамі альбо мазгамі.

ПАШТЭЦІКІ З МАЗГАМІ

З паўгарца мукі, паўкватэркі салодкага малака, паўкватэркі густых драждждэй рашчыніць цеста і паставіць у цёплае месца, прыкрыўшы сурвэткай. Як цеста падыдзе, узяць лыжку цёплага масла і ўзбіць яго з чатырма яйкамі і двума жаўткамі, уліць гэта патроху, узбіваючы, у цеста, дадаць солі і зноў паставіць у цёплае месца.

Тым часам зрабіць фарш: распусціць дзве лыжкі масла, падсмажыць у ім тры лыжкі пшанічнай мукі, развесці празрыстым булёнам, зняць з агню, дадаць цытрынавай скуркі для паху, пакласці пакроеныя на кавалачкі мазгі, добра перамяшаць. Раскачаць цеста на таўшчыню чвэрці далі, зляпіць прадаўгаватыя піражкі, начыніўшы іх фаршам, і пакласці іх на бляху. Як падыдуць, распусціць тлушч і смажыць да залацістага колеру. Выбіраць дзіркаватаю лыжкаю і падаваць цёплымі на стол.

ПАШТЭЦІКІ З ЦЯЛЯЦІНЫ

Абабраць плеўкі з паўфунта свежага ялавічнага лою, пакрышыць яго і стаўчы ў ступе (падаграваючы штораз таўкач у цёплай вадзе). Пакрышыць паўфунта сырой цяляціны, абрэзаць скарынку і вымачыць у малацэ булку, выціснуць яе і пакласці ў мяса, дадаць крыху смажанай цыбулі, адно яйка, перцу, солі, зялёнага кропу альбо

пятрушкі і перамяшаць усё з лоем. Раскачаць лістковае цеста на паўцалі ў таўшчыню, выціснуць бляшанай формай альбо звычайнай шклянкай у два разы больш кружочкаў, чым вы хочаце мець паштэцікаў. Палову кружкоў памазаць яйкам, пакласці на кожны з іх клёцку з фаршу, прыкрыць другім кружком, яго таксама памазаць яйкам і ўставіць перад абедам у гарачую печ на паўгадзіны.

Такія самыя паштэцікі можна рабіць з ялавічыны, а для надання іншага смаку можна пакласці ў фарш крышанай камсы альбо селядца.

ПАШТЭЦІКІ З МАЗГОЎ У ЛІСТКОВЫМ ЦЕСЦЕ

Раскачаць лістковае цеста таўшчынёй на паўпальца. Выціснуць шклянкай па два кружочкі на кожны паштэцік. З паловы кружкоў павыціскаць у сярэдзіне яшчэ меншыя кружочкі (велічынёй з пятак). Намазаць цэлыя кружочкі яйкам, прыкрыць маленькімі і так запячы. Кружочкі з выразанай сярэдзінай запячы асобна — яны выкарыстоўваюцца, каб прыкрыць паштэцікі зверху.

Фарш з мазгоў робіцца так. На васемнаццаць паштэцікаў спатрэбяцца мазгі ад дзвюх цялячых альбо адной ялавічнай галавы. Мазгі пачысціць, абварыць, пакроіць на кавалкі, пасаліць і паперчыць. Падсмажыць у масле дробна скрышаную і выціснутую ад соку цыбулю, падрумяніць разам з ёй лыжку мукі, уліць трошкі булёну і закіпяціць. Укласці пару лыжак смятаны, мазгі, перамяшаць і хай падсмажыцца. Потым дадаць тры жаўткі. Як маса загусцее, накладваць яе на цэлыя сухарыкі і прыкрыць іх пустымі ў сярэдзіне. Перад падаваннем паставіць у печ, каб падагрэліся і запякліся зверху.

Каб надаць іншы смак, можна ў зроблены фарш выціснуць крыху цытрынавага соку альбо для паху дадаць мушкатнага арэху.

ПАШТЭЦІКІ СА ШЧУПАКА АЛЬБО АКУНЯ

Пакроіць рыбу на маленькія кавалачкі, ачысціць ад касцей і пасаліць. Дробна скрышаную цыбулю падсмажыць у масле і ў тым самым масле падсмажыць рыбу. Паперчыць, трошкі пакрышыць нажом, змяшаць з двума альбо трыма цверда зваранымі жаўткамі, астудзіць, пакласці на лістковае цеста і запячы. Замест накрыўкі з цеста можна абсыпаць зверху сухарыкамі.

ПАШТЭЦІКІ З МЕНТУЗА

Падсмажыць у масле пакроенага на кавалкі і пасоленага ментуза, дадаўшы скрышанай смажанай цыбулі. Выбраць косці, пакрышыць яго трошкі, паперчыць, вымешаць, дадаць звараную і пакроеную на

кавалачкі печань ментуза, лыжку смятаны, два яйкі, падагрэць, вымешаць, накласці гэты фарш на кружочкі лісткавага цеста і запячы. Падаваць на стол гарачымі.

ПАШТЭЦІКІ З ГРЫБОЎ

Падсмажыць масла з цыбуляй і лыжкай мукі, укласці звараныя і скрышаныя грыбы, пару лыжак смятаны, вымешаць на агні, каб загусцела, астудзіць і накласці на пакроенае лісткавае цеста, абсыпаць сухарамі і запячы.

Часам можна дадаць у фарш звараных укрутую яек, а замест мукі насыпаць тоўчаных сухарыкаў.

ПАШТЭЦІКІ З РАКАЎ

Узяць паўкапы звараных ракаў, дастаць з іх "мяса", пакрышыць, пасаліць, падсмажыць у ракавым альбо звычайным масле са сталовай лыжкай мукі, дадаць пару лыжак смятаны, перамяшаць і закіпяціць. Трошкі астудзіць, убіць пару жаўткоў, падагрэць, а як загусцее, накладваць на кружочкі лісткавага цеста і ставіць у печ.

ПАШТЭЦІКІ З РАКАЎ ІНАЧАЙ

Зрабіць ракавае масла. Узяць яго паўлыжкі, падсмажыць з мукой, уліць туды каля кватэркі моцнага булёну (каб маса атрымалася такой гушчыні, як мармелад), пакласці пакрышаныя ракавыя шыйкі, падсмажаную на кавалачкі рыбу (без касцей), трохі скрышаных звараных баравікоў альбо шампіньёнаў, дадаць крыху сухога булёну, цёртага галандскага сыру, мушкатнага арэху, падсмажанай у масле зялёнай пятрушкі і ўсё разам добра перамяшаць.

Папярэдне з пшанічнай мукі, малака, дражджэй, цукру і масла зрабіць цеста, спячы маленькія круглыя булачкі, павыразаць з іх сярэдзіну, кожную булачку намазаць ракавым маслам зверху і ў сярэдзіне, накласці ў яе падрыхтаваны фарш, абсыпаць цёртым сырам, а перад тым як падаваць на стол, уставіць на пятнаццаць хвілін у цёплую печ.

ПАШТЭЦІКІ З МАЗГОЎ У БЛІНАХ

У лыжцы масла падсмажыць трохі пакрышанай і выціснутай ад соку цыбулі. Узяць мазгі з дзвюх ялавічных галоў, вымачыць, абліць кіпнем, зняць з іх плеўкі, перацерці мазгі на рэдкае сіта альбо вельмі дробна пакрышыць, змяшаць з маслам, усыпаць трохі солі, перцу, дробна скрышанага кропу альбо пятрушкі, уліць пару лыжак булёну

альбо смятаны і падтушыць, каб загусцела. Як трошкі астыне, дадаць пару жаўткоў і перамяшаць. Спячы тонкія бліны, намазаць кожны фаршам з мазгоў, скласці ўдвая і скруціць у трубку, памачыць у яйку, абсыпаць сухарамі і смажыць у гарачым масле да залацістага колеру. Перад падаваннем можна абсыпаць падсмажанай зялёнай пятрушкай.

ПАШТЭЦІКІ З МАЗГОЎ У КЛЯРЫ

Мазгі ачысціць ад плевак, укінуць у падсолены вар, дадаўшы таксама трохі воцату, закіпяціць і астудзіць, не дастаючы з рондаля. Выцягнуўшы з вады, пачысціць яшчэ раз, пакроіць на кавалачкі і смажыць у растопленым масле, памачыўшы перад тым у кляр.

Кляр робіцца так. У кватэрку сухой мукі ўліць лыжку алею і пяць жаўткоў. Добра вымешаць і дадаць столькі ўзбітых на пену бялкоў, колькі трэба, каб маса была досыць рэдкай, — гэта і будзе кляр. Усыпаць у яго трошкі солі і мачаць падрыхтаваныя і пакроеныя на кавалачкі мазгі.

Можна кляр зрабіць і крыху інакш: кватэрку мукі, пяць жаўткоў, трохі смятанкі добра ўзбіць і змяшаць з пенай узбітых бялкоў.

Гэтыя паштэцікі вельмі добра падаваць да кіслых супоў.

ПАШТЭЦІКІ З ІНДЫКА АЛЬБО ЦЯЛЯЦІНЫ

Абрэзаць мяса з індыка альбо кавалка цяляціны, дробна пакрышыць і перамяшаць з крышанай камсой без касцей (дастаткова дзве рыбіны). Узяць вымачаную ў малацэ і выціснутую булку, лыжку дробна скрышанай і падсмажанай у масле цыбулі, змяшаць разам з мясам і рыбай, пасаліць, паперчыць, убіць некалькі жаўткоў і стаўчы ўсё ў ступе. Накладваць у бляшаныя формы, выкладзеныя крохкім цестам, трошкі прыкрыць кожную зверху і паставіць у печ хвілін на дваццаць.

ПАШТЭЦІКІ Ў ХАЛАДЦЫ

Згатаваць звычайным спосабам булён для халадцу. Мазгі з трох цялячых альбо дзвюх ялавічных галоў ачысціць ад крыві, вымыць, зварыць у вадзе, дадаўшы трошкі воцату, астудзіць, не вымаючы з вады. Дастаўшы, ачысціць ад плевак, пакроіць на кавалачкі, пасаліць, спырснуць сокам з цытрыны, уліць пару лыжак алею і вымешаць. Для гэтых паштэцікаў трэба мець формачкі ў выглядзе бляшаных зорак з выціснутымі рабрыстымі берагамі. Наліць у формы трошкі булёну, пачакаць, пакуль застыне, пакласці мазгі, потым асцярожна заліць тым жа булёнам і астудзіць.

Гэтыя паштэцікі вельмі прывабныя і эфектныя, да таго ж і надта смачныя. Падаюцца звычайна паміж супам і другой стравай.

ПАШТЭЦІКІ З ХАТНЯЙ ЛОКШЫНЫ З РАГУЛЕМ

Замясіць цеста з адных яек, без вады, раскачаць яго, тонка парэзаць, зварыць і адкінуць на друшляк, каб збегла вада. Пасля пакласці і растопленае масла, дадаць трошкі цёртага сыру, некалькі яек, солі, перамяшаць. Намазаць маслам формачкі, абсыпаць іх сцёртай булкай, пакласці локшыну і запячы. Потым акуратна зняць зверху "скурку", трошкі выбраць локшыну з сярэдзіны і пакласці туды рагуль, прыкрыць зноў той самай "скуркай", а перад падаваннем уставіць на некалькі хвілін у печ.

Рагуль робіцца настунным чынам. Распусціць кавалак масла, пакласці галоўку скрышанай цыбулі і падсмажыць. Усыпаць сталовую лыжку пшанічнай мукі і таксама падсмажыць. Потым уліць паўкварты смятаны, закіпяціць, дадаць тры жаўткі і моцна падагрэць. На заканчэнне усыпаць трошкі цёртага сыру і ўліць цытрынавага соку.

Рагуль можна ўжываць і для іншых паштэцікаў.

ПАШТЭЦІКІ З ГРЫБАМІ

Чвэрць фунта сушаных грыбоў перамыць, заліць вадой, зварыць, адцадзіць, дробна скрышыць і перамяшаць разам з двума зваранымі крута яйкамі, дадаць паўшклянкі мігдалаў, папярэдне абабраных і стоўчаных. У прыгатаваную масу дадаць па густу соль, перац і іншыя прыправы.

Стравы з яек

ЯЕЧНЯ ЗВЫЧАЙНАЯ

Распусціць на патэльні вялікую лыжку масла і ўбіваць па адным яйкі. Пасаліць і смажыць. Як бялкі спякуцца — яечня гатова.

Калі хочаце зрабіць яечню ў соусе, трэба распусціць масла з лыжкаю вады і ўліць пару лыжак воцату, дадаць трошкі солі, а як соус закіпіць, асцярожна спушчаць у яго яйкі.

ЯЕЧНЯ-БАЎТАНКА

Узбіць дзесяць яек у гаршку, дадаўшы крышку солі. На патэльні распусціць вялікую лыжку масла і ўліць тыя яйкі. Смажыць, мяшаючы, на невялікім агні, не запякаючы крута.

Летам ва ўзбітыя яйкі добра пакласці трошкі скрышанага зялёнага пер'я цыбулі.

ЯЕЧНЯ З СЕЛЯДЦОМ

З ачышчанай і вымытай камсы альбо селядца выцягнуць косці. Рыбу дробна скрышыць, змяшаць з узбітымі яйкамі і смажыць у растопленым масле да мернай гушчыні.

Замест селядца можна скарыстаць дробна пакроены кумпяк альбо якую-небудзь вяндліну.

ЯЕЧНЯ З СУШАНАЙ РЫБАЙ

Моцна пабіць драўляным малатком сушанага шчупака альбо ляшча, падзерці яго на дробныя кавалачкі, змяшаць з узбітымі яйкамі і смажыць на растопленым масле, як кожную яечню. Яйкі змякчаюць рыбу і набіраюцца самі ад яе солі і смаку.

ПРАЖАНАЯ ЯЕЧНЯ

Гатуецца з яек з дадаткам дробных кавалачкаў сала ў місцы ці гаршку (калі гатаваць на патэльні, атрымаецца смажаная яечня). Яйкі папярэдне ўзбіваюць, дадаўшы соль і малако. Гатуюць на лёгкім духу. Пражаная яечня падаецца на стол як цёплай, так і халоднай. Халодную лепш падаваць у канцы абеду.

ЗАКРУЧАНЫ АМЛЕТ

Добра ўзбіць шэсць жаўткоў, дадаўшы трошкі вады, размяшаць з мукой на густое цеста, трошкі пасаліць і змяшаць з узбітай бялковай пенай. Наліваць на тоўстую вялікую патэльню і пячы перад агнём у печы, каб амлет спёкся таксама зверху. Пасля таго як спячэцца,

адразу ж намазаць варэннем альбо мармеладам і гарачым скруціць у трубку, пакроіць наўскос, расkласці кружкамі і заліць смятанным соусам з ванілінам альбо шодавым.

Порцыя на шэсць чалавек.

АМЛЕТ ПА-ВЯСКОВАМУ

Узбіць некалькі яек, усыпаць трошкі крышаных кропу альбо зялёнай пятрушкі, пасаліць. На вялікай патэльні распусціць лыжку масла, уліць яйкі і паставіць у печ. Калі падрумяніцца, скруціць амлет у трубку і пакласці ў паўмісак. Узяць сталовую лыжку растопленага масла, столькі ж цукру і мукі, тры кватэркі смятаны, пяць жаўткоў і ўсё гэта, мяшаючы, зварыць. Як толькі загусцее, заліць амлет, абсыпаць цукрам і цынамонам і паставіць на пятнаццаць хвілін у печ.

АМЛЕТ З СОУСАМ

Добра ўзбіць восем альбо дзесяць яек. На патэльні распусціць масла, уліць у яго яйкі. Як амлет падпячэцца, скруціць яго ў трубку, падліць масла, падрумяніць і заліць соусам.

Соус робіцца так. Распусціць лыжку свежага масла, пакласці лыжку мукі і лыжку цукру, размяшаць з паўквартаю смятанкі, закіпяціць і заліць амлет.

АМЛЕТ З ПАВІДЛАМ

Узяць тры альбо чатыры яйкі, добра ўзбіць з трыма лыжкамі малака, дадаўшы каліва солі. Распусціць на патэльні трошкі масла, столькі, каб амлет не падгарэў, уліць яйкі і запякаць у гарачай печы, аж пакуль не падрумяніцца спод. Як амлет спячэцца, трэба асцярожна перакласці яго, дапамагаючы нажом, на аркуш паперы (патэльню не пераварочваць), намазаць павідлам альбо мармеладам, скруціць у трубку і пакласці на талерку. Падаючы на стол, густа абсыпаць цукрам.

ПЯРДУТЫ Ў ВОСТРЫМ СОУСЕ

Зрабіць соус: распусціць лыжку масла, пакласці ў яго лыжку мукі і падсмажыць, увесь час мяшаючы, потым пакінуць, каб застыў. У рондалі загатаваць ваду, дадаўшы пару лыжак воцату і крыху солі, асцярожна разбіваць яйкі і са шкарлупін адразу ж выпускаць у кіпень. Як толькі бялок трохі зварыцца, пачынайце асцярожна выцягваць дзіркаватаю лыжкай яйкі на талерку. У падсмажаную муку ўліць столькі вады, каб соус быў густаваты, а таксама дадаць

трошкі воцату альбо цытрыны, пакроенай на кавалачкі, крышку падрумяненага цукру, усё гэта зусім нядоўга паварыць і заліць пярдуты.

У скаромныя дні можна рабіць соус на булёне.

ЯЙКІ НА СНЕДАННЕ

Бляшаны альбо сярэбраны плыткі рондаль намазаць тоўста маслам і абсыпаць дно і бакі тоўчанымі сухарамі. Узяць некалькі яек і ўбіць іх па адным у рондаль, пасыпаючы перцам і соллю. Пакласці на кожнае ўбітае яйка кавалачак масла і паставіць рондаль на вуголле. Як толькі яйкі падсмажацца, падаваць у той самай пасудзіне на стол.

ГУСІНЫЯ ЯЙКІ ЗАПЕЧАНЫЯ

Узяць столькі яек, колькі чалавек будзе есці, выкруціць у шкарлупцы вялікую дзірку і выліць змесціва на сподак.

Распусціць на патэльні вялікую лыжку масла, спячы з тых гусіных яек цвёрдую яечню, перацерці яе на сіта, пакласці лыжку сцёртай булкі, крыху мушкатнага цвету, убіць тры альбо чатыры курыныя яйкі, вымешаць усё добра, накласці шпрыцам у шкарлупкі ад гусіных яек і запячы.

ЯЙКІ, ЗАПЕЧАНЫЯ ІНАКШ

Зварыць шэсць гусіных яек і разрэзаць кожнае з іх папалам, выцягнуць са шкарлупак жаўткі з бялкамі і дробна пакроіць. Распусціць лыжку масла, накласці жменьку дробна скрышанай зялёнай пятрушкі альбо кропу, трохі перцу, лыжку сцёртай булкі, размяшаць усё гэта з крышанымі яйкамі, убіць тры курыныя яйкі і, добра перамяшаўшы, нафаршыраваць гэтым палавінкі шкарлупак, абсыпаць зверху сухарамі, абліць маслам і паставіць на дзесяць хвілін у печ.

ЯЙКІ Ў ВІННЫМ СОУСЕ

Паўкварты чырвонага віна змяшаць з квартаю халоднай вады і ўліць у рондаль. Пакласці туды дзве цыбуліны, пакроеныя на чатыры часткі, пару лаўровых лістоў, англійскага і чорнага перцу і добра ўсё паварыць, каб цыбуля стала мяккай. Узяць кватэрку мукі, вымешаць яе (рукамі) са свежым маслам і апусціць у віно.

Загатаваць ваду і асцярожна, як на пярдуты, апускаць у ваду разбітыя яйкі па адным. Як толькі бялкі заварацца, рупліва выцягнуць дзіркаватай лыжкай на талерку і ўпрыгожыць іх цыбуляй з соусу. Выкінуць з соусу перац і лаўровы ліст і гарачым заліць яйкі.

Можна перад тым як паліваць соусам, абсыпаць яйкі змолатым мушкатным арэхам.

ЯЙКІ Ў СМЯТАНЦЫ

На дзесяць чалавек узяць дваццаць яек, зварыць іх укрутую і пакласці ў сцюдзёную ваду, каб застылі. Пасля ababраць і пакроіць на шэсць альбо восем частак кожнае. Зрабіць соус: узяць шклянку вады, пакласці дзве скрышаныя цыбуліны, некалькі зярнятак англійскага і чорнага перцу, пару лаўровых лістоў. Кватэрку мукі вымешаць рукамі са свежым маслам, пакласці ў ваду з прыправамі і добра пагатаваць. Пасля выкінуць прыправы і карэнне са зваранага соусу, гарачым заліць пакроеныя яйкі і паварыць так пару хвілін.

Калі яйкі будуць гатавацца ў соусе, узбіць тры жаўткі, змяшаць са шклянкай смятанкі і, падаючы яйкі на стол, паліць іх гэтым зверху.

КАТЛЕТЫ З ЯЕК

Зварыць укрутую дзесяць яек, ababраць і дробна скрышыць. Распусціць лыжку масла, пакласці крышаныя яйкі, усыпаць пару лыжак сцёртай булкі, дадаць пакрышаную і падсмажаную ў масле цыбулю, пасаліць, паперчыць, убіць пару сырых жаўткоў і тры цэлыя яйкі, добра перамяшаць і рабіць катлеты. Кожную катлету памачыць у разбітае яйка, абсыпаць цёртай чэрствай булкай, падсмажыць на масле і заліць соусам.

Соус робіцца так. Трошкі булёну змяшаць з кавалкам масла, уліць чарку віна, усыпаць трошкі цукру, лыжку гарчыцы і закіпяціць.

СЯЛЯНКА

Некалькі яечных жаўткоў узбіць са смятанай, дадаць трошкі мукі, добра перамяшаць і падсмажыць.

Падаецца звичайна на снеданне альбо падвячорак.

ДРАЧОНА

Узяць дзесяць яек, выпусціць жаўткі і бялкі і ўзбіваць іх лыжкай паўгадзіны, потым дадаць да іх паўфунта мукі і шклянку смятанкі, падліваючы смятанку патроху. Пасля таго ўзбіваць яшчэ з паўгадзіны. На глыбокай патэльні распусціць масла, выліць туды цеста, паставіць у печ і запячы.

Драчоны вядомы больш сярод стараверскага насельніцтва Беларусі.

Грыбкі

Грыбкі гатаваліся з пшанічнай мукі, адносна вялікай колькасці яек і малака. Вядомы беларускі этнограф М.Я. Нікіфароўскі (1845-1910) адзначаў у адной са сваіх прац: "Грыбок — агульнавядомая драчона, цеста для якой робіцца значна больш густое, чым на бліны, — на малацэ і яйках".

ЛІТОЎСКІ ГРЫБОК

Узяць кварту малака, шэсць альбо сем яек, лыжку топленага масла, моцна ўзбіць гэта, дасыпаць столькі мукі, каб цеста было трошкі гусцейшым, чым на бліны, і добра перамяшаць. Для гэтага грыбка трэба мець вялікую патэльню. Намазаць яе густа маслам, наліць плытка прыгатаванай масы і паставіць у печ. Як толькі трошкі запячэцца зверху, трэба пакласці некалькі кавалачкаў масла і дапякаць.

Калі цеста замнога на адну патэльню, трэба палову выпякаць на другой, бо плытка налітае, яно лепш выпякаецца і падымаецца.

Порцыя на восем чалавек.

ТЛУСТЫ ГРЫБОК

Пяць жаўткоў, чатыры лыжкі мукі, паўшклянкі вады, сталовую лыжку цукру добра расцерці. З бялкоў узбіць пену, злучыць з расцёртымі жаўткамі, уліць гэтую масу ў растопленае ў рандэліку масла. Як падрумяніцца, перавярнуць на другі бок, падсмажыць і падаваць, пасыпаўшы цукрам і цынамонам.

Порцыя на шэсць чалавек.

БІСКВІТНЫ ГРЫБОК

Узбіць да белага чатыры сталовыя лыжкі цукру і восем жаўткоў і змяшаць іх з мукой (мукі трэба ўзяць столькі сталовых лыжак, колькі яек). З бялкоў узбіць пену, уліць яе ў цеста, асцярожна перамяшаць, пераліць цеста ў форму і паставіць у цёплую печ.

Порцыя на восем чалавек.

ЗАВАРНЫ ГРЫБОК

Узяць кватэрку асветленага масла, добра падагрэць яго, усыпаць няпоўныя паўкварты найлепшай перасеянай мукі і, мяшаючы, падсмажыць. Запарыць кварту малака, і адразу ж уліць яго ў падсмажаную муку і расціраць лыжкай на агні, аж пакуль цеста не будзе пульхным. Зняць з агню і астудзіць, не перастаючы мяшаць лыжкай, потым убіць па адным шэсць яек, увесь час мяшаючы, усыпаць жменьку дробна сшаткаваных салодкіх мігдалаў і некалькі

горкіх дзеля паху, трошкі цукру. Перакласці гэтую масу ў намазаны маслам паўмісак і пад самы час абеду паставіць у гарачую печ. Перад падаваннем абсыпаць цукрам.

Іншы раз можна ў малако, перад тым як яно закіпіць, усыпаць паўпліткі сцёртага шакаладу — замест мігдалаў.

Порцыя на восем чалавек.

РУСКІ ГРЫБОК

Узбіць да белага дзесяць яек, усыпаць паўфунта найлепшай мукі, змяшаць. Уліць, падліваючы патроху, шклянку смятанкі і ўзбіваць усё гэта паўгадзіны.

На глыбокай патэльні распусціць масла, уліць туды ўзбітае цеста і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

Бліны

Бліны ў тым ці іншым выглядзе пад той ці іншай назвай з разнастайнай мукі, з цеста рознай кансістэнцыі шырока выкарыстоўваюцца ў нацыянальных кухнях амаль што ўсіх народаў свету. Асабліва паважалі іх славяне. На Беларусі гэта таксама традыцыйны мучны выраб. Бліны рабіліся кіслыя — на рошчыне, і прэсныя — на содзе. Пшанічную, жытнюю, ячную, грэцкую ці аўсяную муку замешваюць на малацэ або сыраквашы, сыроватцы, дадаюць яйкі, часам цукар.

Невялікія тоўстыя бліны з пшанічнай мукі называюць таксама аладкамі, яны вядомы на ўсёй Беларусі.

У другой палове XIX стагоддзя з польскай кухні да нас перайшлі танюсенькія пшанічныя бліны — налiснікі, у якія загортвалі перш толькі тварог, а пасля таксама мак, мёд, мятыя ягады, варэнне, скваркі і г.д.

БЛІНЫ НА ДРАЖДЖАХ

З вечара рашчыніць на малацэ з дражджамі патрэбную колькасць цеста з пшанічнай мукі. Назаўтра за дзве гадзіны перад тым, як пячы, дасыпаць грэцкай мукі, даліць летняга малака, добра ўзбіць і паставіць, каб падышло. Цеста гэтае павінна быць такой гушчыні, калі лыжкаю льецца на патэльню. Перад самым пячэннем пакласці некалькі бялкоў, узбітых на пену.

Пякуць бліны наступным чынам. Добра нагрэць патэльню, закруціць кавалак ваты ў палатно, мачаць яе ў масла і праціраць патэльню пасля кожнага спечанага бліна, але так, каб на ёй не было відаць масла. Цеста наліваць столькі, каб закрыла спод патэльні. Пячы ў гарачай печы (дзе трэба падтрымліваць увесь час невялікі агонь) на распаленым вуголлі. Пераварочваць бліны не трэба. Як толькі падыдуць і зарумяняцца зверху, адразу ж здымаюць. Можна гэтыя бліны пячы і на пліце, але тады, як толькі блін запячэцца з аднаго боку, трэба адразу ж перавярнуць на другі.

Звычайна пякуць бліны на двух альбо трох малых патэльнях, каб гарачымі можна было падаць на стол. Зняўшы з патэльні, трэба бліны трымаць у цяпле, у печы, а падаваць на стол, накрыўшы сурвэткай.

Да бліноў падаюць смятану, свежае топленае масла альбо ікру.

Замест грэцкай можна ўжываць для гэтых бліноў і пшанічную муку, але з грэцкай яны смачнейшыя і пульхнейшыя.

БЛІНЫ НА ЯЙКАХ

Тры кварты грэцкай мукі і кварту пшанічнай змяшаць разам. Узяць кварту гэтай сумесі, запарыць вадой і хай крыху пастаіць. Убіць у гэтае цеста шэсць яек, уліць чатыры лыжкі топленага масла, кватэрку дражджэй, дасыпаць астатнюю муку, развесці летняю вадою, гусцей крыху, чым на звычайныя бліны, узбіць і даць падысці. Калі цеста падыдзе, пячы бліны, як апісвалася вышэй.

БЛІНЫ ПШАНІЧНЫЯ

Тры шклянкі летняга малака, шклянку топленага масла, шэсць яек, мукі, колькі спатрэбіцца, пару лыжак дражджэй добра ўзбіць, паставіць, каб цеста падышло, і пячы бліны на малых патэльнях.

БЛІНЫ ГРЭЦКІЯ ПОСНЫЯ

Тры шклянкі грэцкай і шклянку пшанічнай мукі змяшаць разам, развесці летняю вадой, уліць пару лыжак добрых белых дражджэй і паставіць, каб падышло. Як цеста падыдзе, пячы, як усе іншыя бліны на дражджах.

БЛІНЫ ГРЭЦКІЯ ПОСНЫЯ ДАСКАНАЛЫЯ

Паўтары кварты грэцкай мукі і столькі ж пшанічнай рашчыніць цёплай вадой і дзвюма лыжкамі дражджэй, пасаліць і пакінуць, каб цеста падышло. Потым заліць такой колькасцю вады, каб цеста было крыху гусцейшае, чым на бліны звычайныя, добра ўзбіць, а калі цеста падыдзе — мазаць патэльню алеем, мачаючы ў яго вату, загорнутую ў палатно, і пячы бліны ў печы альбо на пліце, як пякуцца ўсе бліны.

ЗВЫЧАЙНЫЯ БЛІНЫ

Узбіць пяць яек з лыжкаю асветленага і астуджанага масла, усыпаць трошкі солі і крыху мукі, размяшаць, каб не было камякоў. Узяць кварту свежага малака і ўліць яго патроху, дасыпаючы зноў мукі, размешваць і так рабіць, аж пакуль цэлая кварта малака не скончыцца. (Пільнавацца трэба, каб цеста было рэдкім і добра лілося.) Паставіць патэльню на агонь, як нагрэецца, намазаць маслам, уліць лыжку цеста і разліць яго па ўсёй паверхні патэльні. Як запячэцца, перавярнуць на другі бок, падпячы, зняць. Бліны складаць на стальніцы. Так рабіць, аж пакуль не скончыцца цеста, не забываючыся за кожным разам мазаць патэльню маслам.

Кожны блін намазваюць павідлам альбо свежымі крышанымі яблыкамі з цукрам і цынамонам, складаюць і падсмажваюць з двух бакоў на патэльні. Можна таксама падаваць бліны, пасыпаўшы іх

цукрам. Аднак асаблівы смак маюць бліны, памазаныя брусьнічным варэннем з яблыкамі.

Робячы цеста для бліноў, можна адлучыць бялок, узбіць яго на пену і ўліць у цеста перад тым, як будзеце пячы. Тады бліны будуць смачнейшыя.

БЛІНЫ З ЦЫТРЫНАЙ

Спячы бліны, як згадана вышэй, пакласці іх у рондаль, намазаны маслам, пасыпаючы кожны блін цукрам, пацёртым аб цытрынавую скурку, і спырснуць цытрынавым сокам. Рондаль трэба паставіць у цёплым месцы, каб бліны не застылі, пакуль будзеце іх складаць. Калі спячэце ўсе, трэба паставіць рондаль у печ, каб бліны былі гарачыя, як будзеце падаваць на стол.

БЛІНЫ ГРЭЦКІЯ

У паўшклянкі малака ўсыпаць сорак грамаў здробненых дражджэй і лыжку з паловаю цукру, дадаць лыжку грэцкай мукі і паставіць, каб падышло. Тым часам падагрэць паўлітра малака (прыкладна да 70 градусаў), змяшаць з дзвюма шклянкамі перасеянай грэцкай мукі, астудзіць, дадаць яйкі і соль і добра вымешаць, не забыўшыся ўліць дрожджы. Нагрэць патэльню, нацерці яе тлушчам і ўліць цеста на палец таўшчынёй. Запякаць бліны з абодвух бакоў. Перад ужываннем гарачыя бліны можна паліць растопленым маслам.

БЛІНЫ З МЯСАМ

Спячы бліны, як звычайна, і перакласці іх фаршам. Для фаршу ўзяць варанай ялавічыны альбо цяляціны (можна дадаць смажанай цялячай пячонкі), дробна скрышыць, пасаліць і трошкі паперчыць, пакласці два жаўткі, адно яйка цалкам, крыху дробна скрышанай цыбулі, падсмажанай з вялікай лыжкай масла, змяшаць усё гэта разам, дадаць крыху мушкатнага арэху і перакладаць бліны. Склаўшы ўсё ў рондаль, накідаць наверх кавалачкі масла і запячы.

Можна гэтыя бліны, наклаўшы фаршам, скруціць у трубку і пакроіць наўскос, памачыць кожны кавалачак у разбітае яйка, абсыпаць сухарамі, падсмажыць у тлушчы і падаваць да супу замест паштэцікаў.

БЛІНЫ З МІГДАЛАМІ

Спячы звычайныя бліны. Узяць чвэрць фунта салодкіх і некалькі штук горкіх міндалаў, абварыць, стаўчы, змяшаць з трыма лыжкамі цукровай пудры, чатырма жаўткамі, добра ўзбіць, дадаць пену з

бялкоў, асцярожна вымешаць і намазаць гэтым кожны блін. Скруціць бліны ў трубку і падсмажыць, каб былі румяныя.

БЛІНЫ З РЫСАМ АЛЬБО ТВАРАГОМ

Запарыць кварту малака, пакласці ў яго паўлыжкі масла, дадаць паўфунта вымытага рысу, пару лыжак цукровай пудры і зварыць густую кашу. Узбіць тры жаўткі, змяшаць іх з кашай, беручы яе па частках, уліць туды пену з бялкоў, усыпаць трошкі цынамону, асцярожна вымешаць. Накладваць гэтую масу на бліны, скручваць іх у трубкі, складаць ў рондаль, намазаны маслам і абсыпаны сухарамі, і запякаць.

Можна бліны накласці тварагом, прыгатаваным наступным чынам. Узяць кварту свежага някіслага тварагу, выціснуць і старанна расцерці яго таўкачом, дадаць тры яйкі і пару лыжак смятаны, дзве лыжкі цукру, трошкі дробных разынак, добра ўсё перацерці на аднастайную масу, накласці яе ў бліны, загарнуць іх і запячы, як усе іншыя.

ДЗЯВОЦКІЯ БЛІНЫ

Спячы тонкія бліны з крухмалу. Узбіць з цукрам густую свежую смятану, дадаўшы цынамону і цытрынавай скуркі. Гэтую масу накласці на бліны, скруціць іх у чатыры столкі і паставіць у негарачую печ.

Перад падаваннем абсыпаць цукрам.

ХРУМСТКІЯ БЛІНЫ З СОУСАМ ШОДА

Спёкшы бліны, пакроіць іх на палоскі шырынёй у адну цалю. Распусціць паўкварты масла і ў гарачае пакласці пакроеныя бліны. Калі будзеце смажыць, трэба ўвесь час мяшаць, аж пакуль не падрумяняцца. Тады выцягнуць бліны на друшляк, каб збегла масла, потым пакласці іх у рондаль, абсыпаўшы цукрам і цынамонам, і паставіць у негарачую печ.

Узбіць шэсць жаўткоў з чатырма лыжкамі дробнага цукру да белага, развесці гэта дзвюма кватэркамі сталовага віна і падаграваць на малым агні, увесь час мяшаючы. Як толькі пена пачне падымацца, заліць гэтым соусам перакладзеныя на талерку бліны.

БЛІНЫ З ВІННЫМ СОУСАМ

Узяць шклянку мукі, шклянку жаўткоў, шклянку смятанкі, шклянку з чвэрцю масла, кватэрку цукру і дробна скрышаную скурку з дзвюх цытрын. Усё гэта добра перамяшаць, а перад тым як пячы,

пакласці два ўзбітыя на пену бялкі. Пячы на патэльні, толькі першы раз памазаўшы яе тлушчам, а потым на нятлустай і толькі з аднаго боку, трымаючы перад агнём, каб бліны запякаліся таксама зверху. Зняўшы з патэльні, бліны трэба мазаць прыгатаваным папярэдне соусам: сок з дзвюх цытрын размяшаць з паўшклянкай белага віна і дзвюма лыжкамі цукру. Найлепш для гэтага выкарыстаць пяро. Бліны складаць стосам у паўмісак, а як будуць усе гатовыя, намазаць гэты стос узбітымі з цукрам бялкамі, запячы, а потым прыбраць варэннем.

БІСКВІТНЫЯ БЛІНЫ З ВАРЭННЕМ

Узбіць дзесяць жаўткоў з кватэркаю цукру да белага, уліць кватэрку смятанкі, усыпаць трошкі цытрынавай скуркі для паху і паўкварты сухой перасеянай мукі. Замясіць з гэтага пульхную масу. Узбіць пену з дзесяці бялкоў, змяшаць асцярожна яе з цестам, уставіць яго ў халодную ваду, каб пена, пакуль будзеце смажыць, не апала, і пячы наступным чынам. Пакласці на патэльню лыжку масла (можна дадаць трошкі свінога тлушчу), як будзе гарачае, уліць столькі цеста, каб закрыла спод, гэта значыць, як на тоўсты блін, і смажыць. Як падсмажыцца з аднаго боку, перавярнуць на другі, спячы і пакласці ў рондаль, змазаны маслам, памазаць зверху любым мармеладам альбо варэннем. Так смажыць бліны і адзін за другім складаць у рондаль, перакладаючы варэннем. Уставіць рондаль на дзесяць хвілін у печ і выкласці потым усе бліны на талерку стосікам, абсыпаць цукрам з цынамонам. Можна гэтыя бліны, складзеныя ў стосік, абліць пенаю з бялкоў, узбітых з цукрам, абгладзіць нажом і запячы ў печы.

Гэтае самае цеста можна гатаваць інакш — як аладкі. На сярэдзіну кожнай аладкі трэба пакласці варэнне, і як падсмажыцца з аднаго боку — скруціць у трубку і складваць у рондаль, намазаны маслам. Як усе бліны спякуцца і намажуцца, паставіць іх на пятнаццаць хвілін пад вечкам у печ.

Перад падаваннем абсыпаць цукрам з цынамонам.

БЛІНЫ НА СМЯТАНЕ

Узбіць да белага чатыры альбо пяць яек, пасаліць, пакласці кварту пшанічнай мукі і столькі ж смятаны, каб цеста было рэдкаватым. Наліць на патэльню асветленага масла, класці лыжкаю цеста і смажыць аладкі да залацістага колеру, перавярнуць, падсмажыць з другога боку, зняць на талерку, а як усе спякуцца — абсыпаць цукрам.

Можна гэтыя бліны замясіць на жаўтках, бялкі ж узбіць на пену і пакласці ў цеста пасля таго, як яно будзе добра замешана.

КУХАНЫ З ЦЫБУЛЯЙ

Замясіць дражджавое цеста, спячы круглыя аладкі таўшчынёй у палец. Пасыпаць іх зверху дробна пакрышанай цыбуляй і запячы ў гарачай печы.

БЛІНЫ З ЧАРНІЦАМІ

Зрабіць цеста трошкі гусцейшае, чым на звычайныя бліны (без дражджэй). Можна ўбіваць у яго яйкі цалкам, а можна пену з бялкоў пакласці асобна. Выбраць сухія, спелыя, цэлыя чарніцы, перасыпаць іх цукрам і цынамонам. Наліць на патэльню трошкі растопленага масла, уліць цеста на адзін блін, падагрэць яго і накласці чарніц толькі на адзін бок, гэта значыць, на палову бліна, пакінуўшы столькі вольнага месца па берагах, каб можна было яго склеіць накшталт вялікага калдуна, накрыўшы чарніцы другой паловай бліна. Потым падсмажыць яго яшчэ і з другога боку, а калі ўвесь начынены блін набярэ залацістага колеру, пакласці яго на талерку, пасыпаць цукрам і цынамонам, і смажыць наступны. Складаць на талерцы бліны адзін пры другім у форме акруглай бабкі. Калі спякуцца, абсыпаць цукрам і асобна падаць да іх смятану.

Гэтаксама можна рабіць бліны з малінамі.

БЛІНЫ НА ПЕНЕ БЕЗ ДРАЖДЖЭЙ

Узбіць шэсць альбо сем жаўткоў да белага, пасаліць, уліць кварту піва і дасыпаць туды патроху столькі сухой мукі, каб цеста было крыху гусцейшым, чым на звычайныя бліны. Узбіць пену з бялкоў, якія засталіся, асцярожна злучыць іх з цестам. Нагрэтую патэльню намазаць маслам, наліць пару лыжак цеста, запячы з аднаго боку, потым з другога і так рабіць, аж пакуль усе не спякуцца.

Калі для гэтых бліноў узяць напалову грэцкай і пшанічнай мукі, тады бліны будуць пульхнейшымі.

Падаваць са смятанай альбо растопленым маслам.

Кашы і іншыя стравы з круп

РАССЫПІСТАЯ КАША НА ВАДЗЕ АЛЬБО НА МАЛАЦЭ

Няпоўныя паўтары кварты дробных круп перацерці з чатырма яйкамі так, каб кожная крупінка аддзялілася, і абсушыць у духоўцы, памешваючы лыжкай. Уліць у рондаль кварту кіпню, пакласці лыжку масла, усыпаць крупы і паставіць на малы агонь, каб выгатаваліся, але не падгарэлі. Праз нейкі час зняць з агню, вымешаць, зноў паставіць на агеньчык і трымаць да таго часу, пакуль каша не стане рассыпістай. Намазаць рондаль маслам, абсыпаць сухарамі, перасыпаць кашу і паставіць у цёплую печ.

Перад падаваннем выкласці на талерку, абліць сіропам альбо абсыпаць цукрам і цынамонам.

Можна ў гэтую кашу ўсыпаць дробныя разынкі, абвараныя кіпнем, прапаласканыя і выцертыя ад вільгаці сурвэткай, альбо, кладучы кашу ў рондаль, перакласці яе якім-небудзь варэннем ці свежымі чарніцамі, абсыпанымі цукрам і цынамонам, і запячы.

САГАВАЯ КАША НА МАЛАЦЭ

Фунт ачышчанага сага зварыць напалову ў вадзе і адцадзіць. Запарыць кварту малака і даварыць у ім сага, дадаўшы крыху солі і дробных разынак.

Перад падаваннем абсыпаць цукрам і цынамонам.

Такім жа чынам можна варыць рыс, толькі трэба, абліўшы яго кіпнем, адразу варыць у гарачым малацэ.

РАССЫПІСТАЯ КАША НА ГРЫБНЫМ АДВАРЫ

Узяць кварту дробных грэцкіх круп, пакласці іх у рондаль, заліць шклянкай растопленага масла альбо тлушчу, пасаліць, усыпаць дробна скрышаных вараных баравікоў, заліць гарачым грыбным адварам так, каб над крупамі было яго на тры пальцы, шчыльна закрыць і паставіць у гарачую печ на паўтары гадзіны.

Можна сырыя крупы перацерці з яйкам, тады будуць патрабаваць менш тлушчу.

Намазаць рондаль маслам, абсыпаць сухарамі, выкласці ў яго кашу і запячы. Перад падаваннем высыпаць на талерку.

ПУЛЬХНАЯ КАША

Перацерці з двума яйкамі кварту грэцкіх круп, абсушыць і зварыць у малацэ на густую кашу, дадаўшы вялікую лыжку масла. Астудзіць і перацерці двойчы праз сіта. На талеркі кашку гэтую трэба

насыпаць вельмі лёгка, горкай. Падаваць да яе смятанны соус з жаўткамі і ванілінам.

Пульхную кашу можна згатаваць і іншым спосабам. Кварту дробных грэцкіх круп зварыць у малацэ, каб атрымалася густая цвёрдая каша, і астудзіць, а як застыне, сцерці яе на тарку. Да гэтае кашы таксама падаваць смятанны соус з жаўткамі, цынамонам і ванілінам.

КАША РАССЫПІСТАЯ ПА-ЛІТОЎСКУ

Паўгарца любых круп перасеяць праз сіта, усыпаць у рондаль, пакласці фунт масла, паставіць на агонь і мяшаць лыжкай, пакуль усё масла не растопіцца. Тады ўліць кіпню, каб закрыў крупы, накрыць вечкам, заклеіць шчыліны цестам і паставіць на тры альбо чатыры гадзіны ў цёплую печ.

Замест сырога масла можна ўліць адразу растопленае, гарачае. А далей усё рабіць, як згадана.

КАША ГРЭЦКАЯ

Перасеяць і перабраць паўтары шклянкі грэцкіх круп, усыпаць у рондаль, перамяшаць з яечным бялком і абсушыць у духоўцы, часта мяшаючы лыжкай. Узяць дзве шклянкі гатаванай падсоленай вады, дадаць лыжку з паловаю тлушчу і высушаныя крупы і закіпяціць, перамешваючы. Пасля таго прыкрыць рондаль і паставіць на дзве гадзіны ў цёплую печ, час ад часу памешваючы кашу відэльцам. Пад канец дадаць паўфунта сцёртага на тарцы жоўтага цвёрдага сыру. Пасля кашу пераклáсці ў намазаную тлушчам і абсыпаную сухарамі глыбокую патэльню, паліць вострым соусам (пяць-шэсць лыжак) і запячы.

КАТЛЕТЫ З ГРЭЦКАЙ КАШЫ

Паўфунта грэцкіх круп прасеяць, ачысціць ад дамешкаў, усыпаць у місу і перамяшаць з яечным бялком. Абсушыць у не надта гарачай духоўцы, часта памешваючы лыжкай. Да дзвюх шклянак пасоленага вару дадаць лыжку з паловаю тлушчу, усыпаць крупы і закіпяціць, перамешваючы. Прыкрыць рандэлік вечкам і паставіць на дзве гадзіны ў сярэдне нагрэтую духоўку, час ад часу памешваючы відэльцам.

Няпоўную шклянку сушаных грыбоў памыць і намачыць у вадзе. Зварыць, перакруціць на мясарубцы разам з паўфунтам свініны. Абабраць ад шалупіння дзве цыбуліны, спаласнуць іх у вадзе, дробна скрышыць, падсмажыць у тлушчы, перамяшаць з адным-двума

яйкамі, кашай і грыбамі з мясам, дадаць солі і перцу. З гэтага фаршу зляпіць катлеткі (па дзве на адну порцыю), абкачаць іх у сухарах, падсмажыць з двух бакоў да залацістага колеру, а потым паменшыць агонь і дапякаць на малым агні.

РЫСАВЫЯ КАТЛЕТЫ

Паўтары шклянкі рысу спаласнуць вадой, заліць дзвюма шклянкамі булёну з мяса альбо з косткі, прыкрыць і зварыць кашу. Чвэрць фунта сушаных сліў памыць, намачыць у вадзе, павыцягваць костачкі, заліць вадой, у якой замочваліся, і закіпяціць. Потым слівы адцадзіць, перакруціць на мясарубцы разам з трэцяй часткай фунта цяляціны альбо кураціны, змяшаць з рысам і адным ці двума жаўткамі альбо цэлымі яйкамі, дадаць солі і перцу. Зрабіць катлеты, абкачаць іх у сухарах, падсмажыць на тлушчы з абодвух бакоў. Потым абліць смятанай (дастаткова паўшклянкі) і запячы.

Падаваць з гароднінай.

КАША З МІГДАЛАМІ

Дзве сталовыя лыжкі мігдалаў абліць кіпнем, abабраць скуркі і дробна расцерці. Перасеяць паўфунта круп, перацерці іх з яечным бялком, абсушыць у духоўцы, часта перамешваючы, каб не падгарэлі. Астуджаныя крупы разам з трыма лыжкамі масла і мігдаламі пакласці ў кіпячы мясны булён (булёну трэба ўзяць крыху больш за два гарцы). Прыкрыць рондаль вечкам, закіпяціць, а тады ўставіць у большую пасудзіну з гарачай вадой і гатаваць трыццаць – сорак хвілін, даліваючы ў пасудзіну ваду замест той, якая будзе выпарвацца. Мяккую кашу перамяшаць з двума дробна скрышанымі зваранымі крута яйкамі, дадаць скрышаную зялёную пятрушку і яшчэ патрымаць у печы.

ТРЫБУХ, АЛЬБО КІНДЗЮК

Страўнік зарэзанай жывёліны ачышчаюць ад слізі, вымываюць. Потым яго напіхваюць грэцкай кашай са скваркамі, тушаць і падсмажваюць. Падаецца на стол у канцы абеду гарачым, у тым посудзе, дзе гатаваўся.

ТАЛАКНО

Авёс пражаць у печы, потым сушаць, таўкуць у ступе і мелюць у жорнах. Потым прасейваюць праз сіта і дробную аўсяную муку разводзяць халоднай вадой, дадаюць соль. Праз нейкі час гэтая маса застывае да гушчыні хлеба.

КУЛАГА

Ягады, можна нават каліну і рабіну (але не журавіны), паставіць на лёгкі дух, і калі яны стопяцца, падкалаціць іх мукой дробнага памолу, потым зноў паставіць у печ. Кулагу можна крыху заправіць мёдам. Ядуць яе як цёплай, так і халоднай. Можна таксама намазваць на хлеб.

САЛАДУХА

Грэцкую муку насыпаць у гаршчок, спырснуць халоднай вадой, потым заліць варам, размяшаць, каб не было камякоў, і паставіць на цёплую печ. Пастаяўшы цэлы дзень, сумесь пачынае ўкісаць і "шумець", а адвячоркам яе вараць (толькі не трэба дадаваць солі) і ядуць.

Кішкі

Кішкі — страва, запечаная ў свіных кішках. Адзначана ў паўночнай, заходняй і цэнтральнай Беларусі. У некаторых мясцінах пашыраны назвы "наліванкі", "ведары". Кішкі старанна чысцілі, вымывалі, улівалі разнастайную начынку, потым зашывалі і варылі альбо пяклі з тлушчам на блясе.

ЧОРНЫЯ КІШКІ СА СВІНОЙ КРЫВІ

Тры фунты здору пакроіць на кавалачкі і растапіць. Уліць паўгарца малака, дадаць трошкі англійскага перцу, солі, мушкатнага арэху, закіпяціць, усыпаць кварту дробных грэцкіх круп, накрыць, каб загусцелі на агні, і астудзіць. Працадзіць кроў на сіта і развесці ёй крупы, каб маса была рэдкаватай, павольна наліць у вымытыя нятоўстыя кішкі, завязаць і варыць пятнаццаць хвілін у вадзе. Перад ужываннем падсмажыць у тлушчы.

ЧОРНЫЯ КІШКІ ІНАЧАЙ

Узяць кварту дробных пасечаных грэцкіх круп альбо грэцкай мукі, усыпаць у місу, уліць тры кватэркі гарачага свінога тлушчу і добра перамяшаць. Усыпаць трошкі чорнага перцу і трошкі англійскага, гваздзік (усё тоўчанае), маярану, солі, усё разам добра перамяшаць і развесці свіной крывёй, працэджанай на сіта (крыві трэба ўзяць кварту і тры кватэркі). Накладаць кішкі не надта туга. Завязаць, пакласці іх у шырокую пасудзіну з халоднай вадой і паставіць на вялікі агонь, не закрываючи вечкам, каб не палопаліся. Варыць сорак пяць хвілін, увесь час пераварочваючы, потым выцягнуць і вынесці на холад. Перш чым есці, падсмажыць у тлушчы.

ЧОРНЫЯ КІШКІ З БУЙНЫХ ГРЭЦКІХ КРУП

Паўгарца буйных грэцкіх круп змяшаць у вялікім посудзе з квартаю свіной крыві, працэджанай на сіта, і квартаю топленага тлушчу, пільнуючы, каб маса не была занадта рэдкай. Пакласці сталовую лыжку маярану, трошкі солі, тоўчанага англійскага і чорнага перцу, добра перамяшаць і ўліваць у кішкі. Выраўняць, завязаць, апусціць кішкі ў ваду і варыць сорак пяць хвілін, каб зварылася каша. Выцягнуўшы, вынесці на холад. Калі будзеце есці, трэба пакроіць іх на кавалкі і падсмажыць у тлушчы.

БЕЛЫЯ КІШКІ З ГРЭЦКІХ КРУП

Узяць кварту драбнёных (стоўчаных) круп, убіць два яйкі, перацерці добра з крупамі і высушыць. Потым узяць паўгарца салодкага

малака і кварту свінога тлушчу, уліць у рондаль, закіпяціць, усыпаць крупы, паставіць на малы агонь і варыць, часта мяшаючы, пад вечкам. Зняць з агню і паставіць на холад, а як астыне, убіць восем яек, уліць кватэрку паранага малака, усыпаць трошкі цынамону, дробных разынак, цукру, трошкі мігдалаў салодкіх і некалькі горкіх (тоўчаных), а вымешаўшы ўсё гэта, паналіваць кішкі, але вельмі слабка, каб, як будуць варыцца, не палопаліся. Калі будуць налітыя і завязаныя, пакласці ў вялікі рондаль (нельга, каб палопаліся), заліць пасоленай халоднай вадой, паставіць на агонь і чакаць, пакуль згатуюцца. Трэба не закрываць рондаль вечкам, каб кішкі не палопаліся, а таксама часта іх варочаць. Як будуць гатовыя, выцягнуць і вынесці на холад. Перад ужываннем падсмажыць у тлушчы.

КІШКІ БЕЛЫЯ РЫСАВЫЯ

Фунт рысу ўсыпаць у вар, закіпяціць і адцадзіць на друшляк. Узяць паўтары кварты салодкага малака, запарыць з паўфунтам масла, пакласці рыс і варыць, часта мяшаючы, каб не падгарэў. Як рыс згатуецца, зняць з агню, усыпаць паўфунта цукру, трошкі стоўчаных салодкіх мігдалаў, паўфунта дробных разынак, трошкі солі, дванаццаць альбо пятнаццаць жаўткоў, а таксама ўзбітыя на пену бялкі і, перамяшаўшы ўсё гэта, уліць у кішкі, наліваючы няпоўныя, каб у час гатавання не палопаліся. Варыць гадзіну, увесь час варочаючы, потым выцягнуць і вынесці на холад. Падаючы на стол, уліць у патэльню распушчанага масла, пакласці кішкі і паставіць у гарачую печ, перавярнуць, каб падрумяніліся з абодвух бакоў.

КІШКІ МЯСНЫЯ

Шэсць фунтаў свежай свініны з-пад горла і шыі, фунт свежага сала добра зварыць цэлымі кавалкамі, не рэжучы, так, каб можна было пракалоць саломкай, а потым дробна скрышыць альбо перакруціць на машынцы, дадаць больш кварты тоўчаных сухароў, два тузіны сырых яек, кварту смятанкі, крыху цынамону, мушкатнага арэху, дробных разынак, трохі цукру. Моцна ўсё вымешаць, накласці кішкі і варыць добрыя паўгадзіны на вялікім агні.

КІШКІ ПЯЧОНАЧНЫЯ

Вялікую свежую свіную пячонку сцерці на тарцы і перацерці праз сіта. Уліць дзве кварты працэджанай свіной крыві, усыпаць трошкі маярану, стоўчаных чорнага і англійскага перцу, гваздзікі, солі і вымешаць. Пакроіць на кавалачкі два фунты адваранага сала (з падбрушша альбо з-пад горла), злучыць з пячонкай, перамяшаць і

накладваць вольна ў кішкі. Завязаць і варыць, пераварочваючы, гадзіну. Зварыўшы, дастаць з вады і вынесці на холад. Перад ужываннем падсмажыць у тлушчы.

Локшына і іншыя стравы з мукі

ХАТНЯЯ ЛОКШЫНА

З некалькіх яек, солі, вады, мукі вымесіць рукамі на стальніцы такое цеста, каб яно не было ані занадта слабкім, ані занадта тугім. Тады раскачаць цеста як мага танчэй, пачакаць, пакуль трошкі падсохне, потым абсыпаць мукой, скруціць у трубку і вострым нажом як мага драбней шаткаваць. Чым даўжэйшая і танчэйшая локшына, тым лепш.

Сшаткаванае цеста трэба раскласці вольна, каб не склеілася, калі будзе сохнуць. Як зусім высахне, скласці ў слоік і захоўваць да ўжывання.

ЛОКШЫНА, ЗАПЕЧАНАЯ СА СМЯТАНАЙ

Фунт локшыны зварыць і адцадзіць. Змяшаць з чатырма альбо пяццю лыжкамі смятаны, пакласці ў паўмісак, намазаны маслам і абсыпаны сухарамі, абсыпаць цёртым сырам альбо сухарамі і запячы.

ЛОКШЫНА З КУМПЯКОМ І СЫРАМ

Фунт локшыны зварыць у вадзе і адцадзіць. Фунт зваранага кумпяка пакроіць на дробныя кавалкі, а кавалак сыру сцерці на тарцы. Намазаць паўмісак маслам, абсыпаць сырам, пакласці пласт локшыны, пласт шынкі, пасыпаць сырам, абкласці кавалачкамі масла і так складаць, аж пакуль паўмісак не будзе поўны, толькі зверху павінны быць сыр і масла. Паставіць у печ, каб запяклося.

ЛОКШЫНА З ГРЫБАМІ

Зварыць локшыну ў вадзе, адцадзіць, абліць халоднай вадой і змяшаць з соусам, прыгатаваным наступным чынам.

Падсмажыць у масле лыжку мукі, уліць грыбнога адвару і смятаны, пасаліць, дадаць некалькі пакроеных вараных баравікоў (можна сушаных) і пагатаваць гэта. Як соус стане гусцець, дадаць два альбо тры жаўткі. Змяшаць соус з локшынай, пакласці на намазаны маслам металічны паўмісак і ўставіць на пятнаццаць хвілін у печ.

Можна замест локшыны ўжыць для гэтай стравы спушчанікі.

ЛОКШЫНА ЗАПЕЧАНАЯ

Узбіць пяць жаўткоў з дзвюма лыжкамі мукі, змяшаць з трыма кватэркамі смятаны і падаграваць, памешваючы. Звараную, адцэджаную і аблітую халоднай вадой локшыну змяшаць з гэтай масай, дадаць яшчэ тры жаўткі, узбітыя бялкі, асцярожна вымешаць і запячы ў намазанай маслам форме.

ЛОКШЫНА, ЗАПЕЧАНАЯ ІНАКШ

Зрабіць хатнюю локшыну, як згадвалася вышэй; зварыць у вадзе, abліць сцюдзёнай вадой і адцадзіць.

Распусціць лыжку масла, змяшаць з локшынай, усыпаць трошкі цукру, цынамону, памытых і абсушаных разынак, крыху солі, вымешаць, пакласці ў форму, намазаную маслам і выкладзеную сырой локшынай, і паставіць на гадзіну ў печ.

Акрамя таго, можна пакласці ў гэтую локшыну некалькі добра ўзбітых яек, а таксама некалькі пакроеных на кавалкі вінных яблыкаў, вымешаць і пакласці ў рондаль.

Добра таксама гэтую локшыну перакласці фаршам з ялавічыны і скрышанымі варанымі яйкамі.

ХАТНЯЯ ЛОКШЫНА, ЗАПЕЧАНАЯ Ў МАЛАЦЭ

Запарыць паўтары кварты малака з лыжкай цукру і вялікай лыжкай масла, усыпаць хатнюю локшыну і варыць яе, мяшаючы і пільнуючы, каб яна была рэдкаватай. Зняць з агню, астудзіць, як загусцее, пакласці восем моцна ўзбітых жаўткоў, трошкі перамытых і абсушаных разынак, цынамону, узбітыя на пену бялкі, асцярожна вымешаць, перакласці ў намазаную маслам форму і паставіць на гадзіну ў печ.

ХАТНЯЯ ЛОКШЫНА, ПЕРАКЛАДАНАЯ МЯСНЫМ ФАРШАМ

Зрабіць, як звычайна, локшыну, зварыць яе ў вадзе, абліць халоднай, змяшаць з лыжкай распушчанага масла. Фарш гатуецца папярэдне: дробна скрышыць якое-небудзь зваранае альбо спечанае мяса, падсмажыць яго ў масле з дробненька пакрышанай цыбуляй, пасаліць, паперчыць. Перакладаць гэтым фаршам у рондалі локшыну, складаючы іх пластамі (зверху пакласці локшыну), і запячы. Можна ў гэты фарш дадаць скрышаных вараных яек.

СПУШЧАНІКІ Ў МАЛОЧНЫМ СОУСЕ

Уліць у рандэлік шклянку малака, пакласці столькі ж масла і паставіць на агонь, а як закіпіць, хуценька зняць, усыпаць у тую ж хвілінку дзве шклянкі мукі. Добра размяшаць і варыць, мяшаючы, на малым агні. Як цеста будзе адставаць ад лыжкі, астудзіць, увесь час мяшаючы. Патрэбна, каб яно "цягнулася".

Паставіць грэцца ваду, як загатуецца, спушчаць шпрыцам цеста і варыць на малым агні. Як толькі спушчанікі выплывуць наверх, адцадзіць іх, абліць халоднай вадой, пакласці ў форму, намазаную маслам, і заліць наступным соусам.

Узбіць кварту малака альбо смятанкі з чатырма жаўткамі і чатырма лыжкамі цукровай пудры, уліць узбітыя на пену бялкі, заліць гэтым пакладзеныя ў форму спушчанікі і запякаць гадзіну.

СПУШЧАНІКІ З РАЗЫНКАМІ

Зрабіць з кварты мукі і некалькіх яек крутое цеста, як на локшыну, тонка раскачаць і пакроіць на квадрацікі. Загатаваць у рондалі вады, усыпаць солі, апускаць у вар цеста, а як зварыцца, адцадзіць і абліць спушчанікі сцюдзёнай вадой.

Распусціць на патэльні лыжку масла, змяшаць з квартаю малака, пакласці спушчанікі, дадаць трошкі цукру, разынак, пяць добра ўзбітых яек, вымешаць, пакласці ў намазаны маслам і абсыпаны сухарамі рондаль і паставіць у печ.

ПІРОГ З КАПУСТАЙ

Дзве альбо тры галоўкі белай капусты пакроіць на чатыры часткі і зварыць напалову ў падсоленай вадзе. Выцягнуць, выціснуць, каб збегла вада, і сшаткаваць, павыразаўшы храпкі. Пакласці капусту ў рондаль, дадаць лыжку масла і тушыць, падліўшы кватэрку смятаны і часта мяшаючы, каб не падгарэла. Як стушыцца, астудзіць, пакласці гэтую капусту на раскачанае цеста, зробленае, як на локшыну, скруціць уздоўж, а потым у абаранак, пакласці ў рондаль альбо глыбокую патэльню, намазаную маслам , абліць маслам і паставіць у печ. Як спячэцца да паловы, заліць кватэркай смятаны і запячы.

ПІРОГ З ШЫНКАЙ

Распусціць кавалак масла ў кватэрцы цёплай вады, узбіць у гэтым два яйкі, змяшаць з квартаю мукі і вымесіць пульхнае цеста, такое, каб добра адставала ад рук і ад стальніцы. Нагрэць місу і накрыць ёю цеста на пятнаццаць хвілін, каб стала яшчэ больш пульхным. Як трошкі падрасце, разаслаць абрус на вялікім стале, пасыпаць па ім мукой, пакласці цеста, трошкі распляскаць качалкаю, а потым расцягваць рукамі, як найтанчэй, каб было аж празрыстым. Пасля намазаць цеста маслам (найлепш топленым), узбіць у кватэрцы смятаны два яйкі і паліць цеста, пасыпаць пакроенай на драбнюткія кавалачкі варанай шынкай і дробна пакроеным свежым салам, скруціць уздоўж, потым у круг, пакласці ў намазаны маслам і абсыпаны сухарамі рондаль альбо глыбокую патэльню, абліць маслам і паставіць у печ.

ПІРОГ З ГРЫБАМІ

Зрабіць цеста з яйкамі, як на локшыну, раскачаць і пакласці на яго звараныя і скрышаныя грыбы, падсмажаныя ў масле з цыбуляй, перцам і соллю. Скруціць уздоўж, потым у кола, пакласці ў шырокі рондаль, заліць варам і зварыць. Перад падаваннем адцадзіць, пакроіць наўскос на вялікія кавалкі і абліць маслам з сухарамі.

СЫРНІКІ

Свежы, толькі што выцягнуты з клінка сыр сцерці на тарцы, пакласці ў ступу і расціраць таўкачом, убіваючы па адным шэсць яек. Калі разатрэцца так, што не будзе камякоў сыру, дадаць некалькі лыжак добрай смятаны, трошкі солі і столькі мукі, каб цеста было пульхным, але яго можна было раскачаць па стальніцы. Пасыпаць стальніцу мукой, зрабіць з цеста валікі, сплюшчыць іх, пакроіць наўскос і спушчаць у салёны вар. Як выплывуць наверх, адцадзіць і падаваць, абліўшы маслам.

Часам можна, зварыўшы сырнікі, запячы іх, але ў такім разе трэба дадаць у цеста цукру і разынак. Звараныя сырнікі пакласці ў намазаную маслам і абсыпаную сухарамі форму, абліць маслам і запячы.

СМАЖАНЫЯ СЫРНІКІ

Узяць кварту свежага тварагу і добра яго расцерці з пяццю або шасцю яйкамі, соллю, шклянкаю смятанкі альбо свежай смятаны, трыма лыжкамі дробнага цукру і такой колькасцю мукі, каб маса была прыдатная, каб ляпіць з яе клёцкі. Як усё добра ператрэцца, усыпаць жменю выпаласканых і абсушаных дробных разынак, старанна перамяшаць і рабіць клёцкі. Сплюшчыўшы клёцку, правесці пасярод пальцам, каб застаўся равок. Смажыць у масле, аж пакуль не падрумяняцца. Падаваць са смятанай.

КЛЁЦКІ З ШЫНКАЮ

Расцерці вялікую лыжку масла з пяццю жаўткамі, уліць лыжку халоднай вады, дадаць столькі мукі, каб цеста было густаватым, вымесіць яго да пульхнаты, пакласці пену з узбітых бялкоў і асцярожна з ёй вымешаць. Пакроіць на кавалачкі звараную шынку, падсмажыць у масле, пакласці ў цеста, вымешаць, рабіць малыя пончыкі і спускаць у падсоленую ваду, якая павінна гатавацца. Як толькі клёцкі пачнуць выплываць наверх, выбраць іх дзіркаватаю лыжкаю і абліць маслам альбо пакроеным і падсмажаным свежым салам.

МАНАШКІ

Маленькія абараначкі (сушкі) абліць кіпнем і патрымаць у ім, каб яны размяклі, але не разваліліся. Падрумяніць вялікую лыжку масла. Сушкі, выцягнуўшы з вады, пасаліць і заліць гарачым маслам.

МАНАШКІ З ВІНОМ

Намачыць сушкі ў чырвоным віне, каб размяклі, абсмажыць у гарачым масле і абсыпаць цукрам і цынамонам перад тым як падаваць на стол.

АРКАС

Узяць шэсць яек і асобна паўзбіваць жаўткі і бялкі, потым пераліць узбітыя ў кварту малака і зноў добра ўзбіць.

Пасля таго масу трэба падагрэць, каб адлучыць тварожную частку. Адцадзіць на сіта сыроватку, а тварог астудзіць і пакінуць на нейкі час на сіце. Калі тварог будзе дастаткова шчыльным, пакроіць яго на кавалкі і паліць іх смятанай, дадаўшы ў яе па густу цукар і цынамон.

Калдуны і піражкі

Калдуны з'яўляюцца стравай, агульнай для беларускай і літоўскай кухні і нагадваюць рускія пельмені (у сучаснай літоўскай мове пельмені называюцца koldunai). Калдуны ўяўляюць сабой галушкі або клёцкі, начыненыя мясам альбо грыбамі. З мучнога цеста (жытняга, пшанічнага, грэцкага) рабілі галушкі, у сярэдзіну якіх клалі фарш, варылі, потым адцэджвалі і запраўлялі смятанай або маслам ці тлушчам.

З распаўсюджаннем бульбы (другая палова XIX — пачатак XX стагоддзя) калдуны пачалі рабіць таксама з бульбы.

КАЛДУНЫ

Узяць два фунты нятлустага мяса, дробна пасячы і потым патаўчы ў ступе. Парэзаць на дробныя кавалачкі два фунты здору, змяшаць з мясам і яшчэ таўчы ў ступе, каб зрабілася, як цеста. Тады пакласці ў місу, дадаць трохі мушкатнага арэху, чорнага і англійскага перцу, солі і ўсё добра перамяшаць. Потым зрабіць з пшанічнай мукі прэснае цеста, тонка яго раскачаць і пакроіць на невялікія кружочкі. Пакласці на іх мяса, прыкрыць другім кружочкам і зашчыпаць. Загатаваць ваду, пасаліць, апусціць у яе калдуны і варыць да таго часу, пакуль не ўсплывуць наверх. На стол падаюць у місцы ці

глыбокай талерцы з гарачай вадой, у якой яны варыліся, таму што, калі калдуны астынуць, яны робяцца не такія смачныя.

КАЛДУНЫ ІНАКШ

Замест двух фунтаў здору бяруць адзін і робяць калдуны, як і ў папярэднім рэцэпце. Але калі калдуны зварацца, іх дастаюць з вады і кладуць на сіта, каб збегла вада, потым кладуць на падагрэтую талерку і паліваюць растопленым гарачым маслам.

КАЛДУНЫ ЯШЧЭ ІНАКШ

Больш як паўфунта ялавічнай выразкі дробна пакрышыць на драўлянай дошцы, спаласнутай халоднай вадой. Пасля скрышыць столькі ж ачышчанага ад плевак ялавічнага лою. Добра перамяшаць усё разам, пасаліць, па густу дадаць перцу і маярану, а потым старанна расцёртую цыбуліну, адвараную перад тым у булёне.

Замясіць цеста з паўтары шклянкі мукі, аднаго ці двух яек, чвэрці шклянкі вады, крышку пасаліць і вымешваць, пакуль не стане эластычным і не будзе занадта тугім. Потым раскачаць яго на стальніцы, выразаць кілішкам альбо формачкай кружочкі, пакласці ў сярэдзіну кожнага фарш, злучыць берагі і добра зашчыпаць, бо падчас гатавання фарш набрыняе і пусціць сок.

Калдуны апускаць у гарачы булён з ялавічыны і варыць дзесяць хвілін. Гатовыя калдуны ўсплывуць на паверхню. Падаваць у глыбокіх талерках разам з булёнам.

КАЛДУНЫ З ВАРАНАГА МЯСА

Зваранае мяса дробна пакрышыць. Падсмажыць з вялікай лыжкай масла пакрышаную цыбулю, змяшаць яе з мясам, падтушыць і астудзіць. Гэты фарш пасаліць, паперчыць, пакласці сухога маярану, адно яйка і добра перамяшаць. Прыгатаваць калдуны, як і з сырым мясам, і ўкінуць іх у вар. Звараныя калдуны заліць на талерцы маслам з сухарамі. Можна гэтыя калдуны не варыць, а смажыць на тлушчы ці масле і падаваць да бурачкоў.

Дзеля надання іншага смаку можна пакласці ў фарш крышанага селядца.

КАЛДУНЫ СА СВЕЖЫМІ ГРЫБАМІ

Распусціць лыжку масла, падсмажыць у ім дробна скрышаную цыбулю і крышаныя свежыя баравікі, а як будуць гатовыя, паперчыць, пасаліць, убіць два яйкі, з цеста зрабіць кружочкі і загарнуць у іх грыбны фарш. Варыць у грыбным адвары. Як выплывуць наверх,

адцадзіць, пакласці ў рондаль, уліць некалькі лыжак адвару, у якім яны варыліся, пакласці трошкі масла, прыкрыць і перад падаваннем на стол патушыць у печы.

КАЛДУНЫ СА СВЕЖЫМІ ГРЫБАМІ ІНАКШ

Свежыя грыбы добра вымыць, адварыць у падсоленай вадзе, потым адцадзіць і добра пасячы. Распусціць пару лыжак масла і падсмажыць у ім дзве скрышаныя цыбуліны, пасля ўкласці туды пасечаныя грыбы, трохі пасыпаць перцам і патушыць пад вечкам. Астудзіць, дадаць пару яек і лыжку цёртага хлеба. Раскачаць густа замешанае дражджавое цеста і зрабіць калдуны. Пачакаць, пакуль цеста пачне крыху падымацца, і тады пасмажыць іх на свежым тлушчы. Калі будзеце рабіць цеста спецыяльна дзеля гэтых калдуноў, то варта дадаць у яго кавалак масла, каб цеста было крохкім.

КАЛДУНЫ З СУШАНЫМІ ГРЫБАМІ

Выпаласкаць невялікую звязку грыбоў, каб не было пяску, зварыць і дробна скрышыць. Падсмажыць з вялікай лыжкай масла дробна скрышаную і выціснутую ад соку цыбулю, змяшаць з грыбамі, двума яйкамі, соллю і перцам. Зрабіць цеста з адным-двума яйкамі і шклянкай мукі, раскачаць яго тонкім лістом, выціснуць формай альбо шклянкай кружочкі, накласці на іх грыбны фарш, загарнуць і зашчыпнуць краі. Апусціць у вар, як толькі выплывуць наверх, адцадзіць і перад падаваннем заліць растопленым маслам з сухарамі.

КАЛДУНЫ ГРАФА ТЫШКЕВІЧА

Зварыць сушаныя грыбы, пакрышыць, дадаць падсмажаную ў масле дробна скрышаную цыбулю, два сырыя яйкі, крыху солі і перцу. Скрышыць як мага драбней кавалак тлустага вэнджанага кумпяка, калі тлушчу ў шынцы нямнога, дадаць свежага сала і змяшаць з грыбамі. Кумпяка трэба ўзяць столькі, колькі будзе грыбоў. Зрабіць цеста, узяўшы тры шклянкі мукі, два ці тры яйкі, соль і ваду. Пакласці на цеста фарш, скласці, заціснуць краі, як ва ўсіх калдунах, зварыць у кіпні, адцадзіць і абліць перад падаваннем растопленым маслам з добра падсмажанай цыбуляй.

КАЛДУНЫ З ЧАРНІЦАМІ

Зрабіць цеста, як на звычайныя калдуны, але ўзяць пшанічную муку напалову з грэцкай альбо толькі адну грэцкую. Выбраць спелыя непацёртыя чарніцы, перасыпаць іх цукрам, асцярожна перамяшаць, каб не пашкодзіліся і не пусцілі соку, накладаць імі калдуны і кідаць у

кіпень. Адцадзіць і заліць свежай салодкай смятанай з цукрам і цынамонам.

Замест чарніц можна ўжыць часам і вішні, толькі трэба выбраць з іх костачкі.

ПОСНЫЯ КАЛДУНЫ

Раскачаць цеста з пшанічнай мукі, як на ўсе калдуны, але без яек, накласці слівавага павідла, закруціць, зварыць у кіпні і абліць гарачым алеем.

КАЛДУНЫ З РЫБАЙ

Узяць ліня, шчупака альбо якую іншую рыбіну, пачысціць, пасаліць, акуратна выцягнуць косці, мякаць дробна пасячы, дадаць у яе вымачаную ў малацэ і выціснутую булку. Падсмажыць у масле скрышаную цыбулю, убіць пяць яек і спячы яечню. Як яечня астыне, уліць два сырыя яйкі, усыпаць трохі маярану, тоўчаных перцу і мушкатнага арэху, ператаўчы ўсё гэта разам, у тым ліку фарш з рыбы і булкі, і накладаць у цеста. Зварыць зробленыя калдуны непасрэдна перад падаваннем, адцадзіць і заліць маслам.

Цеста робіцца з пшанічнай мукі з яйкамі, раскачваць яго трэба тонка.

РУЖОВЫЯ ПІРАЖКІ

Кварту альбо больш салодкага тварагу расцерці з малінавым альбо якім-небудзь іншым сокам і чатырма яйкамі, накласці ў цеста, зробленае, як на калдуны, пакідаць у кіпень і зварыць. Як выплывуць наверх, адцадзіць, пакласці ў рондаль, заліць смятанай, змешанай з сокам, і запячы да ружовага колеру.

ШАЛТАНОСЫ

Гарнец салодкага малака змяшаць з гарцам кіслага і падагрэць на тварог. Выціснуць сыроватку праз сурвэтку, пакласці ў тварог чатыры яйкі, вымешаць, ляпіць клёцачкі і класці іх на раскачанае цеста, зробленае, як для звычайных калдуноў. Калдуны зварыць у пасоленым кіпні і адцадзіць. Перад падаваннем заліць растопленым маслам і абсыпаць тоўчанымі сухарамі.

Асобна падаваць свежую смятану.

Стравы з бульбы

"Беларусы ведаюць каля тысячы страў з бульбы. Ад звычайнай, печанай на начлезе, якую так добра выкаціць з прыску, аскрэбці, разламаць і, калі яна яшчэ дыміцца, саліць і, захлынаючыся, глытаць — ад гэтай, печанай, і да "клёцак з душамі" (вялізныя клёцкі з цёртай бульбы, начыненыя мясам), да бульбы, фаршыраванай сушанымі грыбамі і запечанай у гарачай печы. Апісаць усе спосабы немагчыма. Але і проста вараная, з падгарэлымі вяршкамі, высыпаная на абрус на стале яна — дзіва! Бяры і еш. А да яе сала, салёныя агуркі (з кропам, халодныя) і селядзец (раней бульбу мачалі ў селядцовы расол-лёк). Або зялёны канапляны ці залаты сланечнікавы алей, масла каровіна ці міска кіслага халоднага малака, якое ў маёй мясцовасці падсольваюць".

Ул. Караткевіч

ТУШАНАЯ БУЛЬБА

Абабраную і вымытую бульбу пакрышыць на кавалачкі і пасаліць. Растапіць у рондалі масла альбо тлушч, пакласці бульбу (можна дадаць падсмажанай крышанай цыбулі), паставіць накрыты рондаль на жар альбо на малы агонь і тушыць, пакуль не стане мяккай і не падрумяніцца.

Такая бульба добра да мяса, асабліва да страў з паляндвіцы, трэба толькі пакрышыць яе кружочкамі альбо іншымі ладнымі кавалачкамі і смажыць без цыбулі.

Можна падобную бульбу зрабіць і іншым чынам: перш яе зварыць, абабраць, пакуль не застыла, цёплую ж пакроіць на кавалачкі і падсмажыць у растопленым масле альбо тлушчы.

БУЛЬБА, ЗАПЕЧАНАЯ СА СМЯТАНАЙ

Звараную ў мундзірах бульбу хуценька, пакуль цёплая, абабраць, пакроіць, пасаліць, пакласці смятаны лыжкі са тры, перамяшаць і пячы да той пары, пакуль смятана не ператворыцца ў тлушч. Можна дадаць крыху падсмажанай у масле крышанай цыбулі.

Гэтаксама можна гатаваць і сырую бульбу.

БУЛЬБА, ФАРШЫРАВАНАЯ ГРЫБАМІ

Пачышчаныя і звараныя баравікі (свежыя альбо сушаныя) дробна пакрышыць, дадаць лыжку масла, трохі цёртай булкі, два жаўткі і адно яйка цалкам, усё добра перамяшаць. Абабраную і вымытую сырую бульбу абрэзаць зверху, выразаць дупло, накласці ў яго фаршу, прыкрыць абрэзаным верхам і паставіць у рандэліку бульбіна пры

бульбіне. Заліць кватэркай распушчанага масла (можна і больш, у залежнасці ад таго, колькі бульбы), некалькімі лыжкамі булёну, змешанага з грыбным адварам, накрыць і тушыць да мяккасці.

БУЛЬБА ФАРШЫРАВАНАЯ

Вялікія бульбіны добра вымыць, абабраць, можна зварыць, а можна фаршыраваць сырыя. Зрэзаць вяршкі і выбраць як мага больш сярэдзіны, каб засталіся толькі тонкія "сценкі". Добра пасячы цыбулю, падсмажыць яе ў вялікай лыжцы масла, перамяшаць з бульбянай масай, якую павыбіралі ці павыразалі з сярэдзіны бульбін, расцерці ўсё, каб не было камякоў, дадаць трохі тоўчанага перцу і можна крыху маярану. Нафаршыраваць гэтым бульбіны і паставіць у печ на памазанай маслам блясе.

Такую бульбу лепш фаршыраваць сырой, чым варанай, тады яна смачней.

ПАРАНАЯ БУЛЬБА

Абскрабаную і вымытую бульбу пакласці ў рондаль без вады, прыкрыць і ўставіць у большую пасудзіну, напоўненую да паловы вадой (вада павінна кіпець). Пасудзіну таксама прыкрыць і так варыць. Як бульба зварыцца, пакласці на талерку, пасаліць і паліць разагрэтым маслам.

У час посту падаваць без масла, да сардзінак альбо крышанага селядца.

БУЛЬБЯНАЯ КАША

Вымытую бульбу зварыць, ачысціць ад мундзіраў і гарачаю стаўчы. Пакласці ў рондаль, пасаліць, развесці смятанкай ці малаком, дадаць трошкі цукру, добра вымешаць і падагрэць, але не кіпяціць. Перад падаваннем паліць зверху разагрэтым маслам.

Кашу добра падаваць да катлет з бараніны альбо да смажанага мяса.

КАТЛЕТЫ З БУЛЬБЫ

Зварыць бульбу і гарачыя бульбіны расцерці таўкачом. Пакласці ў іх некалькі жаўткоў, масла, усыпаць дзве маленькія лыжачкі цукру, трошкі солі, добра перамяшаць і зрабіць катлеты. Памакнуць іх у разбітае яйка, укачаць у сухарах і смажыць у масле.

Можна тую ж масу запячы ў форме бабкі і паліць зверху соусам, найлепш грыбным.

БУЛЬБЯНАЯ КАША З ГРЫБАМІ

Спараную бульбу расцерці таўкачом. Убіць па адным, расціраючы, тры альбо чатыры яйкі, уліць трохі растопленага масла, пару лыжак смятаны, пасаліць, перамяшаць. Пакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, трохі гэтай кашы, на яе — вараныя, дробна пасечаныя і падсмажаныя з цыбуляй на масле грыбы, потым зноў кашу і зноў грыбы, а на заканчэнне — кашу, абліць яе маслам і паставіць у печ. Перад падаваннем паліць грыбным соусам.

БУЛЬБЯНАЯ КАША З МАКАМ

Спарыць альбо зварыць у вадзе абабраную бульбу, адцадзіць і расцерці цёплую на кашу. Да таго трэба зварыць і адцадзіць мак, лёгенька таўкачыкам яго расцерці і змяшаць з кашай, стараючыся, каб цёплаю падаць на стол.

БУЛЬБА, ЗАПЕЧАНАЯ З СЕЛЯДЦОМ

Вараную абабраную бульбу пакроіць на тоненькія кружочкі ці кубікі. Узяць пару вымачаных селядцоў, павымаць косці і дробна пакрышыць. Падсмажыць з лыжкай масла пару скрышаных цыбулін, намазаць рандэлік маслам і класці ў яго пластамі: бульбу, селядцы, цыбулю — аж пакуль не будзе поўны. Пасыпаць зверху цёртай булкай, заліць распушчаным маслам з цыбуляй і паставіць у печ.

Замест масла можна ўжыць смятану.

МАЧАНКА З БУЛЬБАЙ

Паўфунта свіных скабак перш падсмажыць, а потым стушыць. У булён, які атрымаўся ад тушэння, дадаць дзве лыжкі мукі, расцёртай з паўкубкам смятаны, закіпяціць, укласці падсмажаную ў масле цыбулю, пятрушку, тушанае мяса і яшчэ з паўгадзіны патушыць у печы. Падаюць мачанку з варанай бульбай.

БУЛЬБА, ЗАПЕЧАНАЯ З КАНАПЛЯНЫМ СЕМЕМ

Зварыць бульбу ў мундзірах, абабраць, скрышыць яе на кавалачкі і падсмажыць. Пасыпаць смажанай цыбуляй, тоўчаным канапляным семем, добра перамяшаць і запячы ў печы.

КАПЫТКА

Вараную ў мундзірах бульбу абабраць, патаўчы, дадаць мукі, каб можна было раскачаць цеста. Ліст цеста пакроіць на палоскі даўжынёй дзве-тры цалі, укінуць у кіпень, варыць дзесяць —пятнаццаць

хвілін. Выцягнуўшы з вады, паліць салам з падсмажанай у ім цыбуляй.

КАМЫ

Абабраць бульбу, зварыць і стаўчы, уліўшы гарачага малака. Падсмажыць на сале ці масле цыбулю і засквaрыць бульбяную кашу. Ядуць камы з малаком, агуркамі, кіслай капустай. У посныя дні камы запраўлялі тоўчаным ільняным альбо канапляным семем.

БУЛЬБЯНЫЯ КЛЁЦКІ

Зварыць у мундзірах тузін вялікіх сопкіх бульбін, абабраць і сцерці гарачымі на тарцы. Распусціць паўфунта масла, змяшаць з бульбай, дадаць пяць жаўткоў, пасаліць і дасыпаць столькі мукі, каб маса была густой. Добра вымесіць лыжкай, уліць пену з узбітых бялкоў і лыжкай апускаць у пасолены кіпень невялікія клёцачкі. Калі зварацца, астудзіць і абліць маслам.

Можна гэтыя клёцкі падаваць і ў булёне.

БУЛЬБЯНАЯ БАБКА

Абабраць тузін ці болей бульбін, здзерці на тарцы, падсмажыць атрыманую масу (сок з бульбы не адцэджваць) з кавалачкамі свежаніны ці саланіны, мясам, узяўшы іх з трэць фунта, крышанай цыбуляй. Добра ўсё перамяшаць, перакласці ў змазаную тлушчам пасудзіну і запячы ў печы.

Часам у бабку дадаюць муку, крупы, грыбы і іншыя дадаткі.

БУЛЬБЯНАЯ БАБКА ІНАКШ

Фунт бульбы вымыць, абабраць і здзерці на дробную тарку, дадаць крыху мукі, солі, перцу, соды, падсмажанай цыбулі. Усё добра перамяшаць і запячы ў печы на патэльні альбо брытване. Падаваць гарачай з растопленым маслам ці смятанай.

Гатовую бабку звычайна прыпраўляюць маслам ці салам або падаюць з малаком, смятанай, настоем з брусніц, журавін, бярозавым сокам. Бульбяная бабка была распаўсюджана на паўднёва-заходняй, заходняй і цэнтральнай Беларусі. Дзе-нідзе гэтая страва насіла іншыя назвы: таркаванка, агульнік, дранка, маўчун, бульбяная каша.

Пудынгі

Пудынгі прыйшлі да нас з англійскай кухні (англ. pudding — тумба, чыгунная балванка). Першапачаткова іх рабілі толькі з рэштkaў, абрэзкаў іншых, ужо гатаваных мясных страў. Разнастайныя кавалачкі злучалі з дапамогай яек, булкі, рысу, тлушчу, малака ці іншых прадуктаў, якія хутка гатуюцца, і такім чынам атрымлівалі новую танную страву. Пазней пудынгі пачалі рабіць таксама з садавіной, арэхамі, цукрам і іншымі інгрэдыентамі.

Пудынгі вараць у сурвэтцы альбо ў форме на пары. Шчыльную і моцную сурвэтку трэба добра выпаласкаць у халоднай вадзе, каб не было ніякага паху мыла, выціснуць ад вады, намазаць маслам сярэдзіну на велічыню талеркі, пакласці масу, прыгатаваную для пудынга, і звязаць канцы сурвэткі так, каб не засталося надта многа пустога месца. Калі будзе занадта многа вольнага месца, пудынг будзе плоскі і непрывабны на выгляд, а калі, наадварот, занадта мала, — будзе цвёрды, бо не меў месца для набракання. Потым пакласці ў вялікі рондаль з падсоленым кіпнем і варыць гадзіну альбо паўтары, у залежнасці ад велічыні. Канцы сурвэткі трэба прывязаць да кія, каб пудынг варыўся, вольна плаваючы ў вадзе. Трэба будзе яго некалькі разоў павярнуць, каб зварыўся добра з усіх бакоў. Калі вада будзе выпарвацца, яе трэба даліваць.

Звараны пудынг перакласці на друшляк, каб збегла вада, развязаць, раскрыць сурвэтку, накрыць талеркай і перавярнуць, а друшляк і сурвэтку асцярожна зняць.

Лепш варыць пудынг у форме на пары, таму раім амаль усе пудынгі так і гатаваць. Дзеля гэтага належыць мець бляшаную альбо медную форму з трубачкай пасярод, прызначаную спецыяльна для пудынгаў. Намазаць яе маслам, абсыпаць сухарамі, пакласці няпоўную падгатаванай масай, накрыць і паставіць у вялікі рондаль, дзе павінна быць на два пальцы кіпню, шчыльна закрыць рондаль і варыць, падліваючы вару, каб ён заўжды быў на сподзе.

ПУДЫНГ З СУХАРОЎ

Паўфунта нясоленага масла ўзбіць да стану смятаны і змяшаць з тузінам сырых жаўткоў, дадаўшы паўтара фунта дробна сцёртай булкі альбо пірага, кватэрку цукру, некалькі горкіх стоўчаных міндалаў, а таксама столькі смятаны, каб маса не была густая. Добра размяшаць усё гэта, усыпаць вымытых і абсушаных разынак паводле густу, а таксама пену добра ўзбітых бялкоў, асцярожна вымешаць зверху ўніз, пакласці ў сурвэтку альбо форму і варыць паўтары гадзіны.

ПУДЫНГ З СУХАРОЎ З ЯБЛЫКАМІ

Узбіць восем жаўткоў з трыма лыжкамі дробнага цукру і кватэркаю асветленага масла да белага, усыпаць паўкварты стоўчаных сухароў, даліваючы патроху тры кватэркі малака, і добра перамяшаць, каб не было камякоў. Усыпаць пару жменек разынак, пакласці крыху стоўчаных горкіх міндалаў, вымешаць і пакінуць на паўгадзіны, каб сухары набраклі. Як маса будзе гатовая, уліць паўкварты надзёртых на тарцы яблыкаў, вымешаць, далучыць пену з васьмі ўзбітых бялкоў, асцярожна перамяшаць і пакласці ў форму для пудынгаў, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі. Варыць на пары, як усе пудынгі.

Перад падаваннем абліць сіропам альбо абсыпаць цукрам і заліць растопленым маслам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ПУДЫНГ З ЛОЕМ

Паўфунта булкі, абрэзаўшы скарынкі, намачыць у малацэ. Чвэрць фунта свежага масла расцерці да стану смятаны і ўбіць па адным восем жаўткоў, старанна расціраючы. Пакласці чвэрць фунта дробна скрышанага ялавічнага лою (можна з нырак), намочаную булку, чвэрць фунта цукру, трошкі цытрынавай скуркі альбо некалькі горкіх міндалаў, жменьку стоўчаных салодкіх міндалаў, крышку перамытых і абсушаных разынак, цынамону, солі і ўсё гэта добра перамяшаць і расцерці, а пад канец асцярожна ўліць пену з бялкоў, павольна змяшаць яе з масай, пакласці ў сурвэтку і спусціць у ваду альбо зварыць у форме на пары.

Перад тым як класці масу, трэба паглядзець, каб яна не была занадта тугой, калі тугая — дадаць малака, калі рэдкая — дакласці вымачанай у малацэ і выціснутай булкі.

Порцыя на восем чалавек.

ПУДЫНГ З ЛОЕМ ІНАЧАЙ

Узяць фунт цёртай чэрствай булкі, фунт ачышчанага ад плевак ялавічнага ныркавага лою (дробна скрышанага), фунт дробнага цукру, фунт маленькіх разынак і фунт вялікіх разынак з костачкамі, парашок з мушкатнага арэху, восем цэлых яек, паўфунта апельсінавых скурак і паўфунта скурак цытрынавых, дробна пакроеных і звараных з цукрам, паўфунта салодкіх і дваццаць альбо трыццаць штук горкіх міндалаў, добра стоўчаных, вялікую шклянку каньяку і трошкі солі. Вымешаць усё гэта на пульхную масу, пакласці

ў вільготную сурвэтку, звязаць не вельмі моцна і не вельмі слабка. Павесіць на кій у вар і падліваць увесь час кіпень. Варыць шэсць альбо сем гадзін на вялікім агні.

Калі будзе варыцца, сачыць, каб пудынг цалкам быў у вадзе.

ХЛЕБНЫ ПУДЫНГ

Тры кватэркі цёртага высушанага хлеба і вялікую лыжку топленага масла добра расцерці, уліць чатыры лыжкі смятаны, убіць восем жаўткоў, усыпаць кватэрку цукру і трошкі тоўчаных гваздзік і цынамону. Узбіць на пену бялкі, усё злучыць разам, вымешаць і ўліць у форму для пудынгу, варыць каля гадзіны, а падаючы на стол, абліць маслам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ХЛЕБНЫ ПУДЫНГ З ЛОЕМ

Паўтара фунта разынак, тры чвэрці тоўчанага сушанага хлеба, паўтара фунта тоўчанага лою з чапца і дзесяць яек добра размяшаць, завязаць адносна слабка ў сурвэтку, пакласці ў рондаль з кіпнем так, каб пудынг быў цалкам у вадзе, і гатаваць паўтары гадзіны.

Перад падаваннем заліць шодавым соусам, а калі хочаце, каб пудынг быў гарачы, наліце каля талеркі моцнага рому і запаліце, а соус падавайце асобна.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ПУДЫНГ, ЗАВАРАНЫ МАЛАКОМ

Закіпяціць трэць шклянкі малака з паловай шклянкі асветленага масла, усыпаць паўтары шклянкі мукі і ўзбіваць лыжкаю на агні, аж пакуль маса не пачне адставаць ад рондаля. Зняць з агню і ўзбіваць, пакуль не астыне. Тады ўсыпаць вялікую лыжку цукру, убіць адно яйка, сем жаўткоў, добра вымешаць. Бялкі ўзбіць на пену і выліць у прыгатаваную масу, асцярожна яе перамяшаць і пакласці ў форму. Варыць на пары альбо запякаць у печы.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ПУДЫНГ, ЗАВАРАНЫ СМЯТАНАЙ

Паўкварты някіслай смятаны закіпяціць, усыпаць на агні шклянку пшанічнай мукі і мяшаць, аж пакуль не будзе цеста адставаць ад рондаля. Зняць з агню, астудзіць. Павольна памешваючы, убіць шэсць яек адно за другім, добра расціраючы, усыпаць пару лыжак цукру, трошкі разынак і варыць на пары.

Паколькі ў гэтым пудынгу няма бялкоў, узбітых на пену, ён ніколі не ападзе.

Порцыя на восем чалавек.

МІГДАЛАВЫ ПУДЫНГ

Чвэрць фунта салодкіх і дзесяць штук горкіх мігдалаў абварыць і стаўчы, спырснуўшы вадой, каб не пусцілі алею. Абрэзаць скарынкі і сцерці на тарку дзве булкі, мякіш намачыць у малацэ, як набракне, адціснуць, пакласці ў ступу і расціраць разам з мігдаламі, дадаючы па адным шэсць жаўткоў, дзве сталовыя лыжкі цукру і шклянку смятаны. Як маса будзе пульхнай, змяшаць яе асцярожна з узбітымі бялкамі, пакласці ў форму і варыць на пары гадзіну. Перад падаваннем абліць якім-небудзь сіропам.

Порцыя на шэсць чалавек.

ПУДЫНГ З САГА

Узяць паўкварты белага сага, усыпаць яго ў кіпячыя паўтары кварты малака. Як зноў закіпіць, пакласці паўлыжкі масла і варыць, аж пакуль не загусцее. Астудзіць, убіць пяць яек, усыпаць паўкватэркі цукру, трошкі цытрынавай скуркі, цынамону і вымешаць. Пакласці ў форму і варыць на пары гадзіну.

Порцыя на восем чалавек.

ПУДЫНГ З КАШЫ, ПЕРАКЛАДАНЫ ЯБЛЫКАМІ

Шклянку дробных грэцкіх круп запарыць трыма шклянкамі малака, трошкі пакіпяціць і астудзіць. Пакласці шэсць жаўткоў, паўлыжкі нясоленага масла, паўтары лыжкі цукру, вымешаць, дадаць узбітыя на пену бялкі. Намазаць форму маслам і класці пласт кашы, пласт дробна скрышаных яблыкаў, трошкі цукру, зноў кашу, зноў яблыкі і цукар, можна пакласці якія-небудзь канфіцюры, і так да канца. Варыць на пары. Падаваць, абліўшы сіропам.

Порцыя на восем чалавек.

ПУДЫНГ З СЫРУ АЛЬБО ТВАРАГУ

Кварту свежага тварагу добра выціснуць праз сурвэтку і расціраць у ступе, дадаючы па адным восем яек. Пакласці пару лыжак смятаны альбо лыжку масла і расціраць да пульхнаты. Усыпаць цукру, разынак, а калі маса будзе занадта рэдкай — трошкі мукі. Добра ўсё вымешаць, пакласці ў форму і варыць на пары. Падаваць, абліўшы маслам.

Порцыя на восем чалавек.

ПУДЫНГ З БУЛКІ З ПАВІДЛАМ АЛЬБО ЯБЛЫКАМІ

Пакроіць на лустачкі некалькі булак, заліць гарачым малаком і пакласці на друшляк, каб збегла малако. Расцерці трошкі масла да стану смятаны і дадаць у яго па адным шэсць жаўткоў, выціснуць крыху булкі з малака, дадаць да жаўткоў і добра размяшаць, пакласці лыжку якога-небудзь павідла альбо дробна скрышаных яблыкаў і яшчэ раз вымешаць, а на заканчэнне ўліць узбітую з шасці бялкоў пену, асцярожна вымешаць і варыць у сурвэтцы, як усе пудынгі.

Перад падаваннем абліць шодавым соусам альбо сіропам.

Порцыя на восем чалавек.

ПУДЫНГ СА ШЧУПАКА

Перацерці тры чвэрці фунта масла да стану смятаны разам з трыма фунтамі зваранага дробна скрышанага шчупака, папярэдне выбраўшы з яго косці. Расціраючы, убіць па адным восем яек, укласці трошкі падсмажанай цыбулі альбо дробнага мушкатнага арэху, восем лотаў дробна скрышанага ялавічнага лою і столькі ж вымачанай у малацэ і выціснутай булкі альбо пірага. Маса не павінна быць занадта густой. Пакласці гэта ў форму альбо ў сурвэтку і варыць дзве гадзіны.

Перад падаваннем заліць гэткім соусам. Распусціць лыжку масла і падсмажыць у ім на малым агні, увесь час мяшаючы, тры альбо дзве лыжкі мукі, пакласці крыху пачышчанай і дробна скрышанай разам з цыбуляй камсы, добра ўсё падсмажыць, потым уліць тры кватэркі булёну, пакласці пакроеную на скрылікі цытрыну і закіпяціць.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ПУДЫНГ З ЦЯЛЯЧАЙ ПЯЧОНКІ

Абчышчаную ад плевак пячонку абварыць і сцерці на тарцы. Дробна скрышыць пару цыбулін, падсмажыць іх у лыжцы масла, астудзіць, добра перамяшаць з шасцю яйкамі і чатырма жаўткамі, дадаць да гэтага тры чвэрці фунта дробных разынак, трошкі солі, мушкатнага арэху і сцёртую печань. Перацерці ўсё гэта ў аднастайную масу таўкачом у ступе, пакласці ў намазаную маслам сурвэтку і варыць паўтары гадзіны.

Перад падаваннем заліць соусам: падсмажыць дзве лыжкі мукі ў лыжцы масла, уліць шклянку булёну, трошкі віна, размяшаць і закіпяціць. Потым працадзіць, пакласці сталовую лыжку цукру, пару лыжак моцнага воцату, пакроеную цытрыну, трошкі разынак і закіпяціць яшчэ раз.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ПУДЫНГ З КАПУСТЫ

Дзве галоўкі капусты разрэзаць на чатыры часткі, абварыць кіпнем, выціснуць ваду і дробна сшаткаваць. Расцерці паўфунта масла да стану смятаны, убіць восем жаўткоў, увесь час расціраючы, дадаць шклянку цёртай булкі, кватэрку малака і пакласці ў гэта капусту. Добра ўсё перамяшаць, уліць пену з васьмі бялкоў, асцярожна вымешаць, пакласці ў форму і варыць на пары гадзіну. Перад падаваннем абліць маслам.

Мельшпайсы

"Encyklopedyja powszechna" вызначала: "Мельшпайс (ад нямецкага Mehlspeise — страва з мукі), страва з мукі, кашаў з цукрам і садавіной розных гатункаў і форм" (Т. 18. Warszawa, 1864). У кулінарыі XVIII-XIX стагоддзяў мельшпайсамі зваліся салодкія пірагі з цеста, круп, хлеба, сухароў, у якія дадавалі яблыкі, грушы, слівы, іншую садавіну, а таксама гародніну.

Часцей для мельшпайсаў выкарыстоўвалася заварное цеста, ад якасці якога залежалі пульхнасць і смак вырабаў. Каб не паўтараць у рэцэптах адно і тое ж, заўважым, што як толькі цеста будзе гатова (зачне лускаць пад лыжкай), адразу ж трэба ўкладаць у яго ўзбітыя бялкі і не мяшаць у розныя бакі, а толькі асцярожна зверху ўніз, і столькі, каб пена з бялкоў толькі злучылася з цестам. Потым хуценька перакласці ў форму і ставіць цеста ў печ, інакш пена ападзе і цеста будзе з закальцам.

Найлепш узбіваюцца свежыя бялкі. Трэба адразу ж пасля адлучэння бялкоў перанесці іх у халоднае месца і ўзбіваць на холадзе.

Жаўткі надаюць пульхнасць цесту, але толькі тады, калі расцёрты з цукрам да белага.

МЕЛЬШПАЙС З ЯБЛЫКАМІ

Запарыць паўкварты малака з лыжкаю масла, усыпаць паўтары кватэркі пшанічнай мукі, добра перамяшаць на агні, тады адставіць і, астудзіўшы, дадаць па адным восем альбо дзесяць жаўткоў, сочачы, каб цеста не атрымалася занадта рэдкім. Усыпаць трошкі цукру, узбіць пену з бялкоў і перамяшаць усё разам. Перамыць чатырнаццаць яблыкаў, ачабраць з іх скурку і, выразаўшы сярэдзіну, пакроіць на кавалачкі. Форму намазаць маслам і абсыпаць мукой, пакласці трохі цеста на спод, потым яблыкаў, потым зноў цеста і так класці, аж пакуль посуд не будзе поўным, адно трэба, каб наверсе ляжала цеста. Паставіць у печ альбо варыць на пары. Падаючы на стол, абліць сіропам.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ЯБЛЫКАМІ ІНАЧАЙ

Закіпяціць шклянку малака і паўшклянкі масла, усыпаць шклянку мукі і мяшаць на агні. Астудзіць, пакласці паўтары шклянкі сцёртых на тарцы яблыкаў, дзве лыжкі цукру, пяць жаўткоў, добра ўзбіць, злучыць з пенай з бялкоў, асцярожна вымешаць і паставіць у печ альбо варыць на пары. (Калі цеста будзе занадта рэдкім, пакласці лыжку тоўчаных сухароў.)

Порцыя на шэсць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З БУЛКІ І ЯБЛЫКАЎ

Добра ўзбіць дзесяць яек, змяшаць з квартай малака, усыпаць у гэтую масу кварту цёртай булкі, дадаць паўкварты смятаны, трошкі цынамону, пару лыжак цукру, узбіць усё на пульхную масу. Наліць яе на спод формы, намазанай маслам і абсыпанай цёртай булкай, наверх пакласці сшаткаваных яблыкаў, абсыпаўшы іх цукрам, потым зноў наліць цеста, зноў пакласці яблыкі і так рабіць, аж пакуль не запоўніцціа форма, пасля чаго паставіць на паўтары гадзіны ў гарачую печ.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З БУЛКІ І ЯБЛЫКАЎ ІНАЧАЙ

Абрэзаць верхнюю і ніжнюю скарынку з некалькіх булачак і пакроіць іх на тоненькія лустачкі. Ababраць некалькі вінных яблыкаў і таксама пакроіць іх на кавалачкі, змяшаць з цукрам і цынамонам. Намазаць форму альбо рондаль маслам, абсыпаць сухарамі, мачаць лустачкі булкі ў малако, выкласці імі спод рандэліка, пасыпаць крышанымі яблыкамі, зноў пакласці намочаную булку і яблыкі і так класці, аж пакуль рондаль не будзе поўны. Трэба толькі, каб апошні пласт быў з булкі. Потым расцерці пяць яек з кватэркай асветленага масла, развесці гэта паўквартай малака і ўліць у форму з булкамі і яблыкамі. Пасля таго паставіць форму на гадзіну ў печ. Перад падаваннем абсыпаць цукрам альбо абліць якім-небудзь сіропам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ЯБЛЫЧНЫ МЕЛЬШПАЙС ПА-ІНШАМУ

Расцерці лыжку масла да стану смятаны, убіць па адным восем жаўткоў, пакласці абабраныя і сцёртыя на тарцы яблыкі, пару лыжак дробнага цукру і столькі ж цёртай булкі, каб маса была густаватай. Добра ўсё перамяшаць, пакласці пену з узбітых бялкоў, пераліць у намазаную маслам і абсыпаную сухарамі форму і паставіць у не надта гарачую печ.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З РЫСУ І ЯБЛЫКАЎ

Загатаваць паўгарца вады, пакласці вялікую лыжку масла і засыпаць фунт ачышчанага рысу. Як набракне і зварыцца так, што кожная крупінка будзе асобна, змяшаць з цукрам і цынамонам, а таксама з абабранымі і скрышанымі яблыкамі. Густую масу пакласці

ў рондаль, намазаны маслам і абсыпаны сухарамі, і паставіць на гадзіну ў печ. Перад падаваннем абсыпаць цукрам і цынамонам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ЦЭЛЫХ ЯБЛЫКАЎ

Зварыць у малацэ паўфунта рысу. Узбіць пяць жаўткоў з дзвюма лыжкамі цукру да белага, змяшаць з лыжкаю масла, расцёртага да стану смятаны, дадаць некалькі тоўчаных горкіх мігдалаў і рыс, укладаючы яго часткамі. Добра перацёртую масу асцярожна змяшаць з узбітымі бялкамі і пакласці палову яе ў рондаль, намазаны маслам, потым пакласці туды дзесяць альбо дванаццаць абабраных, звараных, астуджаных і абсыпаных цукрам яблыкаў, зверху пасыпаць цынамонам, накрыць другой паловай цеста і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ЦЭЛЫХ ЯБЛЫКАЎ ІНАЧАЙ

Абабраць некалькі невялікіх вінных яблыкаў, павыразаць сярэдзіну і пакласці ў ваду, каб не счарнелі. Пасля выцягнуць, пакласці ў сярэдзіну павідла і абсыпаць яблыкі цукрам. Расцерці чатыры сталовыя лыжкі масла да стану смятаны, змяшаць з дзвюма лыжкамі дробнага цукру і васьмю жаўткамі, патроху дасыпаць мукі, падліваць малака альбо смятанкі, сочачы, каб цеста не было занадта густым. Вымешаць усё гэта, асцярожна злучыць з пенай з бялкоў. Намазаць форму альбо рондаль маслам, абсыпаць сухарамі, наліць на спод цеста, пакласці рад яблыкаў, потым зноў цеста, зноў яблыкі і так рабіць, аж пакуль рондаль не будзе поўны, толькі зверху павінна быць цеста. Потым паставіць на гадзіну ў печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ШАРЛОТКА З ЯБЛЫКАЎ

Паўфунта нясоленага свежага масла расцерці да белага з чвэрцю фунта цукру, убіць адно яйка, пакласці адзін жаўток і дзве лыжкі густой някіслай смятаны і столькі мукі, каб цеста, выклаўшы на стальніцу ў халодным месцы, можна было замясіць. Гэтым цестам выкласці спод і бакі рандэліка (таўшчынёй да трох сантыметраў), абсыпаць сухарамі і пакласці яблыкі, прыгатаваныя наступным чынам. Яблыкі абабраць, скрышыць, змяшаць з цукрам і цынамонам, уліць паўкілішка віна і стушыць на вялікім агні пад вечкам, часта мяшаючы, каб не падгарэлі. Наклаўшы гэтымі яблыкамі поўны рандэлік, зноў пасыпаць сухарамі і прыкрыць цестам. Цеста пракалоць у некалькіх месцах відэльцам, пасыпаць кавалачкамі

нясоленага масла і паставіць на гадзіну ў печ, пільнуючы толькі, каб не падпаліць.

ШАРЛОТКА Ў ГРЭНКАХ

Далікатна абдзерці на тарцы верхнюю і ніжнюю скарынку з некалькіх пшанічных булак і пакроіць іх на лусты. Узбіць пару яек у малацэ, мачаць у гэта булку і выкласці ёю спод і бакі рондаля, перад тым добра намазаўшы яго маслам. Абабраныя яблыкі скрышыць, змяшаць з цынамонам і цукрам, пакласці ў рондаль (не ў той, што з булкай), укінуць кавалак свежага масла і стушыць на вялікім агні пад вечкам, часта мяшаючы, каб не падгарэлі. Як стануць мяккімі, пакласці ў рондаль з грэнкамі, закрыць грэнкамі зверху, пасыпаць сухарамі, пакідаць кавалачкі нясоленага масла і паставіць у печ.

СТРУДАЛЬ ЯБЛЫЧНЫ

Узяць кварту мукі, перасеяць на стальніцу, зрабіць ямку, уліць лыжку асветленага астуджанага масла, убіць адно яйка, уліць вады і замясіць цеста. Калі будзе дастаткова пульхным і настолькі тугім, што не будзе ліпнуць да стальніцы, прыкрыць падагрэтай міскай і хай паляжыць так хвілін пятнаццаць. Заслаць абрус на вялікім стале, пакласці на яго цеста, раскачаць яго трошкі, пасыпаўшы мукой, рукі таксама абцерці мукой і расцягваць цеста ва ўсе бакі, за кожным разам націраючы рукі мукой, так, каб цеста стала тонкім, як папера, і пры тым не парвалася. Як будзе гатовым, абарваць з берагоў камякі, пасыпаць ліст цеста цукрам з цынамонам і абабранымі, тонка пакроенымі яблыкамі, потым абсыпаць сухарамі, спырснуць, не шкадуючы, маслам, яшчэ пасыпаць цукрам з цынамонам і скруціць у трубку, за кожным разам падымаючы цеста абрусам, а не рукамі, каб не парвалася. Намазаць патэльню альбо плоскі рондаль маслам (нятопленым), скруціць трубку цеста спіраллю і пакласці ў рондаль, абсыпаць зверху кавалачкамі нясоленага масла і паставіць на паўгадзіны ў гарачую печ. Перад падаваннем абсыпаць цукрам.

Часам замест яблыкаў можна зрабіць струдаль з разынкамі альбо павідлам ці вішнямі. Абсыпаць цеста сухарамі, падсмажанымі ў масле, потым пакласці вымытыя разынкі і стоўчаныя мігдалы, абліць смятанай, скруціць, пакласці на патэльню, абліць смятанай і пячы паўгадзіны.

Калі будзеце рабіць з павідлам ці вішнямі, трэба спырснуць цеста маслам, намазаць павідлам альбо свежымі сцёртымі з цукрам вішнямі (зразумела, без костачак), абліць маслам і скруціць.

Гэтаксама можна накласці ў струдаль свежага тварагу, змяшаўшы яго з цукрам, разынкамі, смятанай і жаўткамі, а калі будзеце запякаць, трэба не шкадуючы паліваць маслам.

МЕЛЬШПАЙС З ГРУШАМІ

Абабраныя свежыя грушы пакроіць на скрылікі, абсыпаць густа цукрам, заліць шклянкай сталовага віна, пакласці трохі цынамону, некалькі тоўчаных гваздзік, прыкрыць вечкам і тушыць на вялікім агні, пільнуючыся, каб соус не выпарыўся. Расцерці да белага дзевяць жаўткоў з дзвюма альбо трыма лыжкамі цукру, змяшаць з лыжкаю масла, расцёртага да стану смятаны, пакласці трэць фунта мякіша булкі, вымачанай у малацэ і выцiснутай, трошкі цытрынавай скуркі і добра ўсё гэта перамяшаць. Потым асцярожна злучыць з узбітымі бялкамі. Пакласці частку цеста ў рондаль альбо форму, на яго — астуджаныя грушы, прыкрыць іх цестам і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС СА СВЕЖЫМІ СЛІВАМІ

Капу спелых сліў абварыць кіпнем. Як скурка лопне, абабраць яе, павыцягваць костачкі, а слівы патушыць, пасыпаўшы досыць густа цукрам і цынамонам. Сцерці да белага дзесяць жаўткоў з дзвюма лыжкамі цукру, дадаць лыжку нясоленага масла, расцёртага да смятаны, дзесяць тоўчаных горкіх міндалаў, а таксама шэсць альбо сем лыжак тоўчаных сухароў. Вымешаць усё гэта, пакласці астылыя слівы, зноў вымешаць. На заканчэнне пакласці пену з узбітых бялкоў, асцярожна перамяшаць і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ЧАРЭШНЯМІ

Фунт пачышчаных (без "хвосцікаў" і костачак) чарэшань змяшаць з дробным цукрам і цынамонам, уліць кілішак віна і патушыць на вялікім агні пад вечкам. Расцерці да стану смятаны паўфунта нясоленага масла, убіць па адным дзесяць яек, увесь час расціраючы, дадаць кватэрку цукру, трошкі цытрынавай скуркі і столькі сухароў альбо цёртай булкі, каб маса была пульхнай, але не занадта густой. Намазаць маслам і абсыпаць сухарамі патэльню альбо форму, пакласці туды трошкі падрыхтаванай з яек і сухароў масы, потым астуджанай чарэшні, зноў масы і зноў чарэшні. Наверсе трэба, каб абавязкова была маса з сухароў. Да таго ж форму не трэба накладваць да верху, бо гэты мельшпайс вырасце. Паставіць на гадзіну ў печ і падаваць, абсыпаўшы цукрам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ВІШНЯМІ

Шэсць жаўткоў расцерці да белага з кватэркаю цукру, уліць паўкварты малака, няпоўную кватэрку асветленага масла, трошкі цынамону, дадаць паўтары кватэркі тоўчаных сухароў, усё перамяшаць і добра ўзбіць. Потым пакласці паўкварты свежых вішань без "хвосцікаў" і костачак альбо кватэрку звараных сушаных вішань, дадаць пену з узбітых бялкоў, старанна размяшаць, пакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць у печ.

Порцыя на шэсць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З СУШАНЫМІ ВІШНЯМІ

Фунт сушаных вішань зварыць, залiўшы іх вiном, разведзеным з вадою. Зняць з агню, перацерці на сіта і замачыць у гэтым соусе пару булак, зрэзаўшы з іх скарынку. Паўфунта нясоленага масла расцерці да стану смятаны, укладаючы па адным дзесяць жаўткоў, дадаць чатыры вялікія лыжкі дробнага цукру, трошкі цынамону, цытрынавай скуркі, працёртыя вішні з намочанай булкай і столькі тоўчаных сухароў, каб добра вымешаная маса не была занадта рэдкай, атрымалася, як каша. Узбіць бялкі і асцярожна злучыць іх з цестам, перакласці яго ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць на гадзіну ў печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

КАВАВЫ МЕЛЬШПАЙС

Шклянку растопленага масла і паўтары шклянкі моцна зваранай кавы закіпяціць, усыпаць паўтары шклянкі мукі, добра ўзбіць на агні, уліць паўшклянкі смятанкі, вымешаць і астудзіць. Пасля ўкласці восем жаўткоў, вялікую лыжку цукру, усё зноў моцна ўзбіць, пакласці пену з бялкоў і асцярожна перамяшаць. Цеста пераліць у форму і паставіць у печ.

ШАКАЛАДНЫ МЕЛЬШПАЙС

Узбіць восем яек з чатырма лыжкамі мукі, дадаць чвэрць фунта шакаладу, кватэрку цукру, трошкі цынамону для паху, тры кватэркі смятаны, усё разам добра перамяшаць і паставіць у печ. Гэты мельшпайс падаецца са смятанкай.

Порцыя на восем чалавек.

ШАКАЛАДНЫ МЕЛЬШПАЙС ІНАЧАЙ

Дзесяць яек расцерці ў ступе з чатырма лыжкамі дробнага цукру. Усыпаць чвэрць фунта цёртага шакаладу, трохі тоўчаных гваздзік альбо цынамону, восем сталовых лыжак сухой пшанічнай мукі, уліць кватэрку смятанкі, вымешаць усё разам, пакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ШАКАЛАДНЫ МЕЛЬШПАЙС, ЗАВАРАНЫ КАВАЙ

Зварыць моцную каву, працадзіць, узяць паўкварты яе, змяшаць з кубкам асветленага масла, закіпяціць і ўсыпаць два кубкі сухой мукі, моцна ўсё ўзбіць, пакуль мука не запарыцца. Пакласці дзве пліткі сцёртага на тарцы шакаладу ў гарачую яшчэ масу і мяшаць яе, пакуль не астыне. Адлучыць дзесяць жаўткоў, усыпаць да іх кубак цукру і расцерці да белага, тады класці часткамі ў астуджаную шакаладную масу і расціраць, пільнуючыся, каб цягнулася за лыжкай, як кожнае заварное цеста. Як усё добра перамяшаецца, узбіць пену з дзесяці бялкоў, асцярожна злучыць яе з цестам, перакласці ўсё ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць на пару гадзін у печ.

Да гэтага мельшпайсу найлепш падаваць шакаладны соус альбо соус шода.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ЧЭРСТВАГА СІТНАГА ХЛЕБА

Паўкварты сцёртага сітнага хлеба расцерці ў ступе з паўкватэркаю асветленага масла, укладаючы па адным сем альбо восем жаўткоў і дадаўшы дзве сталовыя лыжкі цукру, трошкі тоўчанай цытрынавай альбо апельсінавай скуркі і крыху цытрынавага соку. Як усё гэта разатрэцца да белага, пакласці кватэрку смятаны, дадаць пену з бялкоў, усё асцярожна вымешаць і ўліць у форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі. Запякаць у печы альбо варыць на пары. Падаваць з якім-небудзь сіропам альбо шодавым соусам.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З СУШАНАГА СІТНАГА ХЛЕБА

Узяць кварту смятаны, паўкварты сушанага дробна стоўчанага сітнага хлеба, кватэрку дробнага цукру, восем яек, сок з адной цытрыны і трошкі цытрынавай скуркі. Вымешаць усё гэта, уліць у форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць у печ.

Гэты мельшпайс падаваць са смятанкай.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З СУХАРОЎ НА СМЯТАНЕ

Расцерці дзесяць жаўткоў з дзвюма лыжкамі цукру, пакласці тоўчаных сухароў трошкі менш чым паўтары кватэркі, восем лыжак смятаны, дваццаць тоўчаных горкіх мігдалаў — усё добра перамяшаць і пакінуць, каб набракла, потым уліць пену з узбітых бялкоў, вымешаць і запячы ў форме.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС СА СМЯТАНКАЙ

Кубак асветленага масла і кубак з паловаю вады закіпяціць разам і адразу ж усыпаць паўтара кубка мукі, уліць паўшклянкі смятанкі, вымешаць і астудзіць. Пасля таго ўкласці туды па адным сем жаўткоў, вымешваючы. Узбіць на пену і ўліць у цеста сем бялкоў, асцярожна яго перамяшаць і пераліць у рондаль, намазаны маслам і абсыпаны булкай, і паставіць у печ.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З КРУХМАЛУ

Паўкварты смятанкі альбо салодкага малака змяшаць з чатырма лыжкамі крухмалу і варыць, аж пакуль не будзе клейкай кашкай, дадаўшы дзеля паху некалькі стоўчаных горкіх мігдалаў. Як застыне, дадаць дзевяць жаўткоў, укладаючы па адным, пасля змяшаць з узбітымі з дзвюма лыжкамі цукру дзевяццю бялкамі, пераліць цеста ў форму і запячы.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС СА СМЯТАНЫ І РОМУ

Паставіць на агонь кварту смятаны з кватэркаю мукі і кавалкам масла і памешваць, каб не было камякоў. Як закіпіць, працерці праз сіта, астудзіць, усыпаць паўкватэркі стоўчанага з цытрынавай скуркай цукру, дадаць дзесяць жаўткоў, вымешаць усё гэта на пульхную масу і пакласці на намазаную маслам і абсыпаную сухарамі альбо мукою форму. Уставіць на паўгадзіны ў печ, а як падрумяніцца і падыдзе, паліць кілішкам рому, спырснуць сокам з цытрыны, пасыпаць цукрам і падаваць.

Порцыя на дзесяць чалавек.

СМЯТАННЫ МЕЛЬШПАЙС

Узяць кварту добрай смятаны, два вялікія чарпакі пшанічнай мукі. У муку ліць патроху смятану і расціраць, каб не было камякоў. Як добра разатрэцца, то ўліць усю астатнюю смятану, усыпаць дзве лыжкі цукру, уліць лыжку агрэставага альбо цытрынавага соку, пакласці перацёртую скурку з цытрыны і ўсё разам добра перамяшаць. Потым узяць дзесяць яек, у асобным посудзе добра ўзбіць і ўліваць патроху яйкі ў смятану. Добра вымешаць, выліць у рандэлік альбо форму, намазаныя маслам і абсыпаныя сухарамі, і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З РЫСУ

Закіпяціць паўгарца малака, пакласці вялікую лыжку масла, як распусціцца, усыпаць фунт добра перамытага рысу, памяшаць і варыць, аж пакуль не загусцее. Як астыне, пакласці па адным сем жаўткоў, мяшаючы ўвесь час, усыпаць трохі цукру і цынамону альбо горкіх мігдалаў, уліць добра ўзбітую пену з бялкоў і асцярожна вымешаць. Перакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць у печ.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З СЕЧАНЫХ ГРЭЦКІХ КРУП

Закіпяціць паўгарца малака і ўсыпаць у яго, мяшаючы ўвесь час, кварту дробных круп. Варыць, аж пакуль не загусцее. Расцерці да стану смятаны паўфунта растопленага масла, укладаць туды па адным восем жаўткоў, мяшаючы бесперастанку, тады дадаць, па лыжцы, астуджаную кашу, усыпаць тры лыжкі цукру, некалькі стоўчаных горкіх мігдалаў, а калі ўсё добра перамяшаецца, уліць пену з узбітых бялкоў і, пераклаўшы ў форму, паставіць у печ на гадзіну.

Таксама можна зрабіць мельшпайс з манных круп, толькі трэба варыць радзейшую кашу, бо манка моцна набракае.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ГРЭЦКІХ КРУП ІНАЧАЙ

Кварту добрай смятаны змяшаць з няпоўнай квартай дробных грэцкіх круп і пакінуць на паўгадзіны, каб набраклі. Намазаць рондаль маслам, абсыпаць сухарамі, добра перамяшаць крупы яшчэ раз, пакласці іх ў рондаль і паставіць у печ.

Калі будзеце выкладаць на талерку, часцей за ўсё гэты мельшпайс рассыплецца. Абсыпце яго цукрам і цынамонам, а можна часам пакласці і чвэрць фунта дробных разынак з цукрам і цынамонам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З САГА

Фунт белага сага патрэсці на сіце, каб выпылілася мука, запарыць дзве з паловай кварты малака, пакласці ў яго лыжку масла, усыпаць крупы і варыць, аж пакуль не загусцеюць. Астудзіць, дадаць восем жаўткоў, вымешаць. Уліць пену з узбітых бялкоў, асцярожна перамяшаць, пакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць у печ.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З БУЛКІ

Паўфунта масла расцерці да стану смятаны і змяшаць з васьмю жаўткамі, укладаючы па адным, пакласці паўфунта вымачанай у малацэ і выціснутай булкі без скарынкі, пакроіць на палоскі з дзесятак салодкіх і некалькі горкіх міндалаў, усыпаць жменю дробных разынак, тры сталовыя лыжкі цукру і добра ўсё вымешаць, аж да пульхнаты. Уліць пену з бялкоў, асцярожна перамяшаць, перакласці ў форму і паставіць у печ на гадзіну.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС НА ДРАЖДЖАХ

Чвэрць фунта масла расцерці да стану смятаны, дадаць туды восем жаўткоў па адным, тры лыжкі цукру, перацёртую скурку з цытрыны, паўфунта крухмалу і дзве лыжкі разведзеных у вадзе дражджэй. Як толькі ўсё добра перамяшаецца, дадаць пену з бялкоў, асцярожна перамяшаць і пераліць у падагрэтую форму,наліваючы няпоўную, бо цеста падымаецца. Як зачне трошкі расці, паставіць у не надта гарачую печ, каб толькі не падгарэла. Пячы нядоўга.

Порцыя на восем чалавек.

ВІННЫ МЕЛЬШПАЙС

Падсмажыць на масле дзве з паловай кватэркі чэрствай цёртай булкі, заліць гэта шклянкай сталовага нагрэтага да кіпення віна і вымешаць на пульхную масу. Расцерці сталовую лыжку масла да стану смятаны, змяшаць з шасцю жаўткамі і трыма лыжкамі цукру, дадаць цынамону, злучыць гэта з намочанай у віне булкай, добра

перацерці, уліць узбітыя бялкі, асцярожна вымешаць, пакласці ў форму і паставіць на гадзіну ў печ.

Можна да віна дадаць кілішак рому, і тады пірог набудзе іншы, пікантны смак.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З АПЕЛЬСІНАВАЙ СКУРКАЙ

Шэсць лыжак крухмалу ўзбіць з кватэркай летняга малака, змяшаць з трыма кватэркамі кіпячага малака і варыць на агні, мяшаючы лыжкай, пакуль не загусцее. Расцерці кавалак нясоленага масла да стану смятаны, дадаць у яго па адным дзевяць жаўткоў і пару сталовых лыжак цукру, пацёртага перад тым аб апельсінавую скурку дзеля паху. Як малочная кашка астыне, змяшаць яе з маслянай масай, дадаць паўкватэркі дробна скрышаных мігдалаў, столькі ж зваранай у цукры апельсінавай скуркі, асцярожна перамяшаць з пенаю дзевяці бялкоў і запячы ў форме. Перад падаваннем абсыпаць цукрам, Пацёртым аб апельсінавую скурку.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З РАЗЫНАК І МІГДАЛАЎ

Абдзерці скарынку з некалькіх булак, мякіш замачыць у малацэ, выціснуць і расцерці, дадаць паўфунта растопленага масла, пакласці крыху солі і добра перамяшаць усё гэта на агні. Узбіць да белага дзесяць жаўткоў з трыма лыжкамі цукру і паўфунтам салодкіх мігдалаў, дробна скрышыўшы іх перад тым (трэба дадаць таксама некалькі штук горкіх), змяшаць усё гэта з вымачанай булкай, кладучы яе часткамі ва ўзбітыя жаўткі, каб можна было добра вымешаць, пакласці паўфунта вялікіх разынак, асцярожна змяшаць з пенай з бялкоў і паставіць на гадзіну ў печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ГАРБУЗА

Разрэзаць гарбуз і выбраць зярняткі і валокны, а самую мякаць пакроіць на дробныя кавалкі, зварыць іх у вадзе і адцадзіць на друшляку. Лыжку масла расцерці да стану смятаны, размяшаць з ім восем яек і дзве булкі без скарынак, намочаныя ў малацэ і выціснутыя, паўфунта перацёртага праз друшляк зваранага гарбуза, тры сталовыя лыжкі цукру, трошкі солі і якой хочаце прыправы: цынамону, мушкатнага цвету, горкіх мігдалаў. Перацерці ўсё гэта ў ступе на пульхную масу, пакласці ў форму і на паўтары гадзіны паставіць у печ.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ГАРБУЗА ІНАЧАЙ

Абабраць гарбуз, павыкідваць зярняткі, пакроіць на кавалкі, пакласці лыжку масла, патушыць і перацерці на друшляк. Узяць паўтары кварты гэтай масы, усыпаць шклянку дробных грэцкіх круп, дадаць чатыры жаўткі, трошкі масла, трошкі мушкатнага цвету, узбітыя бялкі, перамяшаць і запячы ў намазаным маслам падагрэтым рондалі.

Порцыя на шэсць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З МОРКВЫ

Абскрабаную чырвоную моркву зварыць у вадзе, астудзіць і сцерці на тарцы. Расцерці лыжку масла да стану смятаны, убіць па адным, расціраючы, восем жаўткоў, пакласці паўфунта цёртай морквы, лыжку цукру, дзесятак горкіх стоўчаных міндалаў, некалькі лыжак тоўчаных сухароў, добра ўсё гэта перамяшаць. Пасля асцярожна ўліць узбітыя бялкі, пераліць у форму і паставіць у печ.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ГАРОХУ

Лыжку свежага масла расцерці на смятану, дадаць па адным, увесь час расціраючы, восем жаўткоў, тры сталовыя лыжкі цукру, стоўчаную цытрынавую скурку, трошкі солі і паўфунта зваранага і перацёртага праз друшляк гароху. Як толькі ўсё ператворыцца ў аднастайную масу, змяшаць з пенаю васьмі ўзбітых бялкоў, пакласці ў форму і паставіць у печ.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З КРУХМАЛУ

Узбіць кварту смятаны з трыма бялкамі, дадаць да таго дванаццаць жаўткоў, паўкубка крухмалу, кубак цукру, трошкі цытрынавай скуркі і вымешаць. Узбіць на пену дзевяць бялкоў, дадаць у масу і, асцярожна перамяшаўшы, выліць усё ў форму і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ПТУШАК

Калі ў вас засталося якое-небудзь мяса з курыцы, індыка, качкі альбо якой дзічыны (варанае ці смажанае), дробна скрышыце яго, дадайце чвэрць фунта крышанага лою, чатыры звараныя ўкрутую і

скрышаныя яйкі і вымесіце ўсё гэта ў аднастайную масу. Разатрыце да стану смятаны трэць фунта масла, убіце па адным восем жаўткоў, укідваючы за кожным разам трошкі крышанага мяса і расціраючы ўвесь час у адзін бок. Дадайце да таго чатыры лыжкі цёртай чэрствай булкі, трошкі цытрынавай скуркі альбо мушкатнага арэху і перамяшайце ўсё гэта асцярожна з узбітымі бялкамі, якія засталіся. Намажце форму маслам, абсыпце сухарамі, аблажыце лісткамі зялёнай пятрушкі, уліце прыгатаваную масу і пастаўце на гадзіну ў печ.

Порцыя на восем чалавек.

МЕЛЬШПАЙС ПОСНЫ З ЯБЛЫКАМІ

З чвэрці фунта мігдалаў зрабіць аршад. Не цадзіць яго і не моцна таўчы мігдалы. Памачыць у ім лусты булкі і раскласці іх на паўміску, каб падсохлі. Намазаць форму алеем, абсыпаць цукрам, пакласці пласт булкі, пласт пакроеных на кавалкі і абсыпаных цукрам яблыкаў, пласт якога-небудзь канфіцюру альбо мармеладу — і так да верху. Наліць у рондаль на тры пальцы кіпню, уставіць у яго форму, прыкрыць вечкам рондаль і варыць з гадзіну на малым агні. Калі вада выпарыцца, трошкі падліць вару.

Да гэтага мельшпайсу робіцца такі соус: шклянку соку, паўшклянкі мадэры альбо якога-небудзь іншага моцнага віна, паўтары шклянкі вады, лыжку крухмалу (калі палічыце, што не салодка, можна дадаць цукру), трошкі дробных разынак, паставіць на агонь і гатаваць, бесперапынна мяшаючы. Як закіпіць, заліць мельшпайс.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З БЛІНОЎ

Спячы звычайныя бліны і намазаць іх чым-небудзь салодкім, скруціць у вузкія трубачкі і пакроіць на кавалачкі. Намазаць рондаль маслам, абсыпаць сухарамі і пакласці ў яго пакроеныя бліны. Змяшаць кварту альбо больш смятанкі з некалькімі жаўткамі, дадаць цукру, уліць пену з бялкоў, што засталіся, заліць гэтым бліны і запячы ў не надта гарачай печы.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МЕЛЬШПАЙС З ЯБЛЫКАЎ І БЛІНОЎ

Намазаць рондаль маслам, абсыпаць сухарамі і выкласці дно і бакі спечанымі блінамі. Насыпаць сшаткаваных яблыкаў, разраўняць, на яблыкі пакласці два бліны, потым зноў яблыкі і зноў бліны і так, пакуль рондаль не будзе поўным. Зверху трэба абавязкова пакласці

блін, памазаць яго растопленым маслам і паставіць у не надта гарачую печ на гадзіну. Падаючы, абсыпаць цукрам.

МЕЛЬШПАЙС З БІСКВІТАЎ

Трэць фунта бісквітаў, што засталіся, пакроіць на кавалкі, пасушыць у летняй печы, дробна стаўчы, заліць трыма кватэркамі кіпячай смятанкі, крышку пагатаваць, мяшаючы, і пакінуць, каб маса астыла. Тым часам расцерці да смятаны трэць фунта масла, дадаць сем жаўткоў, добра размяшаць, пакласці жменю вымытых і абсушаных разынак і патроху, часткамі ўкладаць у гэта бісквітную масу. Дадаўшы трошкі цытрынавай скуркі, усё разам вымешаць, злучыць з узбітымі бялкамі, пераліць у форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць у печ на сорак пяць хвілін.

Порцыя на восем чалавек.

БІСКУПСКІ МЕЛЬШПАЙС З БІСКВІТАЎ І СУХАРОЎ

Для гэтага мельшпайсу трэба мець некалькі невялікіх спечаных бісквітаў і столькі ж спечаных на дражджах хатніх сухароў. Калі няма хатніх, то можна купіць і сухары, і бісквіт у краме, толькі бісквіт тады трэба пакроіць на кавалкі. З чвэрці фунта цукру зрабіць сіроп, пакласці туды добрую жменю вялікіх разынак (толькі трэба папярэдне выбраць з іх костачкі і добра перамыць), а таксама адну шостую фунта ўздоўж пакроеных салодкіх мігдалаў.

Намазаць рондаль асветленым маслам, абсыпаць сухарамі, пакласці на спод пласт бісквітаў, абліць іх сіропам з разынкамі і мігдаламі, на гэта пакласці пласт сухароў, зноў сіроп, яшчэ пласт бісквітаў з сіропам і сухароў. Тады ўзбіць восем жаўткоў з кватэркаю смятанкі, усыпаць трошкі цынамону і заліць гэтым пірог у рондалі так, каб смятанка прайшла аж да нізу. Потым паставіць на гадзіну ў не надта гарачую печ.

Перад падаваннем выкласці на талерку і абліць сокам альбо прыбраць узбітаю з цукрам пенай з бялкоў, падсушыць дзесяць хвілін у печы і ўпрыгожыць канфіцюрам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МАКАВЫ МЕЛЬШПАЙС

Паўкварты маку вытрасці, каб не засталося пылу, абварыць кіпнем, выціснуць ад вару і пакласці ў ступу. Дадаць паўтары кватэркі цукру, некалькі тоўчаных горкіх мігдалаў і добра ўсё перацерці таўкачом, дакладаючы па адным жаўтку з дзесяці яек. На

заканчэнне пакласці лыжку крухмалу і пену з бялкоў, што засталіся, уліць у форму і запячы, а падаючы на стол, абсыпаць цукрам.

Можна гэты мельшпайс, як астыне, падаваць як бабку да гарбаты.

Порцыя на восем чалавек.

ФЛЯНТ, АЗДОБЛЕНЫ БЯЛКАМІ

Запарыць тры кубкі салодкага малака з кубкам асветленага масла, усыпаць чатыры кубкі мукі і трымаць на агні, мяшаючы, аж пакуль не пачне адставаць ад рондаля. Зняць з агню і, як цеста астыне, пакласці восем жаўткоў, усыпаць цукру паводле густу, дадаць трошкі смятанкі (толькі дзеля таго, каб цеста не было цвёрдым), пакласці пену з васьмі ўзбітых бялкоў, дзеля паху — каліва цёртай цытрынавай скуркі і пячы бліны на патэльні. Адно трэба трымаць бліны ў цяпле. Першы блін пакласці на талерку і памазаць яго варэннем, потым другі і таксама памазаць, і так усе бліны, кладучы іх адзін на другі. Узбіць пену з сямі бялкоў, дадаць у яе сем лыжак дробнага цукру і зноў узбіваць, аж пакуль пены не стане шмат. Абліць стос бліноў з усіх бакоў наўкруг пенаю, прыбраць варэннем і перад падаваннем паставіць у не надта гарачую печ на сорак пяць хвілін.

Пірагі і булкі

Цеста для пірагоў можна рабіць лістковае, масленае, "крохкае" альбо дражджавое, як на булкі. Апошняе ўжываецца часцей за ўсё. Рабіць яго можна рознымі манерамі. Згадаем некалькі спосабаў.

Перш за ўсё трэба прасеяць муку. Вотруб'е абліць варам і хай трохі пастаіць, а тады развесці летняй вадой так, каб рошчына была не больш цёплай, чым сырадой, і ўкласці дрожджы. Паставіць рошчыну ў цёплым месцы — можна нават на печ, але трэба пакласці пад спод дошчачку, каб не было занадта горача.

Звычайна рошчыну робяць яшчэ адвячоркам, а раніцай, калі яна вырасце, працэджваюць на сіта, усыпаюць соль і вымешваюць цеста, а тады б'юць яго калатоўкай. Тады зноў ставяць у цяпло, каб яшчэ раз падрасло, і зноў б'юць калатоўкай — і так да трох раз.

Як прапаліцца печ, разгрэбці жар, каб чарэнь аднолькава нагрэўся паўсюдна. З цеста рабіць булкі ці пірагі, і хай пастаяць, пакуль не вырастуць. Жар адгарнуць убок, комін і печ закрыць і, крыху пачакаўшы, спрабаваць, ці можна ставіць булкі. Дзеля таго трэба кінуць на чарэнь жменьку мукі і, калі яна не будзе гарэць — можна ставіць.

Рошчына з вотруб'я заўсёды робіцца на вадзе. Калі мука добрая, можна рашчыняць на цёплай і нават на сцюдзёнай.

Калі хочаце зрабіць здобнае цеста, дадайце ў яго масла, яек і дайце яму добра выхадзіцца аж тры разы, узбіваючы кожны раз лапаткай і ставячы ў цёплае месца альбо на печ. Яйкі і масла ўкладаюць паводле густу, але калі вы возьмеце на дзесяць фунтаў мукі фунт растопленага масла і пяць яек, то будуць добрыя здобныя булкі, асабліва калі рошчына зроблена на малацэ. Калі цеста падрасце тры разы, выкласці яго ў ночвы ды качаць у іх. Булкі трэба рабіць за гадзіну да таго часу, калі будзеце ставіць іх у печ.

Цеста для булак гатуюць яшчэ і так. Шэсць шклянак сырадою, дзве шклянкі растопленага масла, шклянку дражджэй, шклянку ружавай вады, крыху кардамону змяшаць і добра вымесіць. Тады ўвязаць у мокрую сурвэтку, апусціць у сцюдзёную ваду і пакінуць да той пары, пакуль цеста падымецца наверх. Пасля таго выцягнуць з сурвэткі, дадаць дзве шклянкі дробнага цукру, памясіць рукамі, зрабіць невялікія булачкі, скласці на бляхе — хай падрастуць, тады памазаць яйкам і ўставіць у печ.

Цеста на пірагі робяць менш шчыльнае, чым на булкі.

Калі замест топленага масла ўзяць расцёртага да стану смятаны нятопленага сметанковага масла, тады пірог будзе больш хрусткім.

Цеста для пірагоў можна зрабіць таксама наступным чынам.

На шклянку малака пакласці дзве жменькі мукі і дзве лыжкі добрых дражджэй. Калі рошчына падымецца, усыпаць пшанічнай мукі, разбавіўшы яе на чвэрць бульбяной (крухмалам), пакласці фунт масла, чатыры яйкі, дзве шклянкі смятаны, усыпаць соль. Добра ўсё вымесіць, пачакаць, пакуль цеста падрасце, выкласці яго на стальніцу і зрабіць булкі. Калі ж яны падымуцца, перарабіць іх у пірагі з якой пажадаеце начынкай. Дзеля таго раскачайце цеста таўшчынёй у палец, пакладзіце на яго начынку і зашчыпніце збоку ці зверху. Памажце пірагі яйкамі, абсыпце сухарамі і ўстаўляйце ў печ на блясе, намазанай маслам.

Начынкі для пірагоў ужываліся самыя разнастайныя: мясныя, з дзічыны, рыбныя, з вязігі, грыбоў, круп, гародніны, маку, са шчаўя, а таксама салодкія — з ягад, садавіны, варэння. Несалодкія начынкі кладуць у закрытыя пірагі ці піражкі, салодкія — як у закрытыя, так і ў адкрытыя. Мясныя, рыбныя, грыбныя, а таксама начынкі з гародніны перад тым, як пакласці ў цеста, трэба астудзіць, зняць лішак масла альбо тлушчу і пасаліць крыху больш, чым звычайна.

НАЧЫНКА З ВЯЗІГІ[1]

Узяць восьмую частку фунта вязігі (на адзін пірог) і замачыць у вадзе на ноч. Назаўтра зліць тую ваду, наліць новай і варыць на вялікім агні, аж пакуль вязіга не будзе мяккай. Выцягнуўшы з рондаля, трэба абліць яе халоднай вадой. Пасля дробна скрышыць, пакласці трошкі падсмажанай у масле цыбулі, крыху перцу, солі, некалькі звараных укрутую яек (дробна скрышаных). Усё гэта старанна перамяшаць і пакласці на раскачанае цеста, наверх пакласці кавалачкі смажанага шчупака без касцей, спырснуць не шкадуючы маслам, закрыць другой паловай цеста, памазаць зверху яйкам і паставіць у печ.

НАЧЫНКА З КАПУСТЫ

Пару галовак капусты скрышыць, пасаліць і выціснуць з яе сок. Распусціць вялікую лыжку масла, падсмажыць у ім капусту на моцным агні (увесь час мяшаючы), змяшаць са скрышанымі варанымі ўкрутую яйкамі, пакласці ў цеста, памазаць яго зверху яйкам і запячы.

[1] Вязіга — гэта жылы асятра, высушаныя і сплеценыя.

НАЧЫНКА З КАПУСТЫ ІНАЧАЙ

Вялікую галоўку капусты пакроіць на чатыры часткі і зварыць у падсоленай вадзе. Выціснуць, дробна сшаткаваць, дадаць пяць звараных укрутую і таксама дробна скрышаных яек, пасаліць, змяшаць з падсмажанай у масле дробна скрышанай цыбуляй і добра вымешаць.

НАЧЫНКА З КІСЛАЙ КАПУСТЫ З РЫБАЙ

Патушыць з маслам кіслую капусту, пакласці трошкі падсмажанай у масле цыбулі і перцу. З пачышчанай рыбы выцягнуць косці, пакроіць яе на дробныя кавалачкі, падсмажыць у масле, змяшаць з капустай і запячы ў цесце.

Замест рыбы можна пакласці звараных сушаных грыбоў, пакрышаных і падсмажаных у масле.

НАЧЫНКА З МЯСА

Падсмажыць трохі крышанай цыбулі ў вялікай лыжцы масла, пакрышыць туды зваранай цяляціны ці ялавічыны альбо якой дзічыны, патушыць, дадаўшы, калі трэба, масла і пару лыжак булёну, каб мяса было больш сакавітым. Пасаліць, паперчыць і скрышыць яшчэ драбней. Пакласці на цеста пласт гэтага фаршу, пласт дробна скрышаных вараных яек, зноў фаршу, абліць маслам, закрыць цестам і запячы.

НАЧЫНКА З ЦЯЛЯЧАЙ ПЯЧОНКІ

Звараную цялячую пячонку пакрышыць, падсмажыць у масле з цыбуляй, змяшаць з пакрышанай варанай цяляцінай, пасаліць, паперчыць, уліць пару лыжак булёну, вымешаць і пакласці ў цеста.

КУРЫНАЯ НАЧЫНКА З РЫСАМ

Пакроіць вараную кураціну, падсмажыць у масле, змяшаць са звараным у курыным булёне рысам, дадаўшы ў яго масла, пасаліць, усыпаць крыху мушкатнага арэху, вымешаць і пакласці ў цеста.

ГРЫБНАЯ НАЧЫНКА

Зваранія сушаныя баравікі дробна скрышыць, падсмажыць у лыжцы масла крышаную цыбулю, змяшаць з грыбамі і яшчэ крыху патушыць. Пасаліць, паперчыць, вымешаць і класці ў цеста.

НАЧЫНКА СА ШЧУПАКА

Сасмажыць шчупака, выбраць з яго косці, пакрышыць, змяшаць са зваранымі ўкрутую і скрышанымі яйкамі, пасаліць, папэрчыць, пакласці на раскачанае цеста, наверх пакласці перамытай і пакрышанай камсы (без касцей), добра спырснуць маслам, закрыць цестам і запячы.

ПІРАЖКІ З САЛАМ

Рашчыніце цеста, як на звычайныя булкі. Свежае сала пакройце на кавалачкі і падсмажце з дробна скрышанай цыбуляй. З цеста рабіце звычайныя піражкі і накладайце ў сярэдзіну падсмажанае сала. Кожны піражок памачыце ў растопленае масла і складайце ў рондаль — адзін пры другім. Як пакладзеце першы рад, можна класці другі, але памятайце, што кожны піражок трэба памачыць у масле. Як усе піражкі будуць у рондалі, накрыйце яго вечкам — хай падыдуць. Калі вырастуць, стаўце рондаль у печ. Гатовыя піражкі пакладзіце на талерку — яны вельмі лёгка аддзеляцца адзін ад другога.

ПІРАЖКІ З САЛАМ ІНАЧАЙ

Гарнец мукі развесці з квартай летняга малака і кватэркай дражджэй і даць падысці. Пакласці два яйкі, фунт цукру і ўзбіць, потым даць зноў падысці. Узяць свежага сала з прорасцю паўтара фунта, пакроіць яго на маленькія кавалачкі, дробна скрышыць пару цыбулін, стаўчы трошкі чорнага і англійскага перцу (хто любіць, можна дадаць трошкі маярану), вымешаць і падсмажыць на патэльні. Калі астыне, раскачаць цеста як на невялікія піражкі, накласці ў кожны смажанага з прыправамі сала, зашчыпаць збоку альбо зверху, памазаць жаўтком і запячы ў печы.

ПІРАЖКІ З ВАНТРОБАМІ

Зварыць цялячую пячонку, лёгкія і сэрца, выбраць на друшляк, каб збегла вада, і дробна пакрышыць сэрца і лёгкія, а пячонку сцерці на тарцы. Узяць свежага масла, падсмажыць у ім дробна скрышаную цыбулю, пакласці лёгкія з пячонкай і сэрцам, дадаць трошкі цёртага мушкатнага арэху, дробных разынак, крыху цукру, солі, два яйкі і добра вымешаць.

Цеста робіцца так. Узяць дзве кварты грэцкай мукі, уліць у яе кварту густой смятаны і расціраць таўкачом не менш гадзіны, каб зрабілася пульхная маса. Класці цеста лыжкай на бляху, на яго —

фарш, а зверху зноў прыкрыць цестам. Зробленыя піражкі запячы на блясе.

ДРАЖДЖАВЫЯ ПІРАЖКІ З ПАВІДЛАМ

Кварту мукі, тры яйкі, кубачак цёплага малака, лыжку густых дражджэй замясіць, усыпаць солі і пакінуць, каб цеста падышло. Тады раскачаць яго на стальніцы на таўшчыню пальца, накласці павідла, накрыць яшчэ адным лістом цеста і выразаць такой формай, як на калдуны, злучыць краі і зашчыпнуць. Намазаць тоўста рондаль маслам, абсыпаць сухарамі, пакласці пласт піражкоў, спырснуць добра маслам, пакласці другі пласт, зноў abліць маслам і так рабіць, пакуль рондаль не запоўніцца да паловы. Пасля гэтага трэба патрымаць рондаль у цёплым месцы. Як падыдуць, паставіць на гадзіну ў печ, выкласці на талерку і падаць з маслам.

ПІРАЖКІ З ТВАРАГОМ

Узяць шэсць жаўткоў, трэцюю частку фунта масла, крыху цукру (па густу), добра вымешаць, падагрэць і перацадзіць гэтую масу ў паўтары кварты перасеянай мукі і добра вымесіць. Пасля таго ўліць у цеста паўшклянкі разведзеных у вадзе дражджэй і паставіць у цяпле, каб падышло. Як падымецца, выкласці цеста на стальніцу, злёгку памясіць і падзяліць на восем частак. Намазаць маленькія аркушы паперы маслам, накласці на іх тонкім пластом цеста, на яго пакласці тварог, змешаны з цукрам, жаўтком і дробнымі разынкамі, потым скласці кожны аркуш папалам, пакласці на бляху і паставіць у печ. Як папера набудзе залацісты колер, выцягнуць бляху з печы і зняць паперу. Абсыпаць кожны піражок цукрам і цынамонам. Падаваць да гэтых піражкоў растопленае масла альбо смятану.

Падобныя пірагі можна таксама рабіць з якім-небудзь павідлам.

ПАРАВЫЯ ПЭЗЫ

Узяць два гарцы мукі, паўгарца малака, кварту яек, кварту масла, паўлыжкі солі і кватэрку вадкіх дражджэй і замясіць цеста. У вялікі рондаль са шчыльным вечкам наліць на два пальцы вады, пакласці драўляны крыж, настолькі высокі, каб вада не даставала да яго верху, пакласці на яго некалькі лучынак, заслаць гэта чыстай саломай так, каб цеста не датыкалася вады і не вывалілася ў яе. Рабіць булачкі з цеста, мачаць іх у масла, класці на салому адну пры другой. Рондаль прыкрыць вечкам. Калі булачкі падыдуць, паставіць на малы агонь (за паўгадзіны перад падаваннем). Выцягнуць, ābабраць з кожнай

скарынку, якая добра аддзеліцца, і падаваць з маслам, падсмажаным з цыбуляй, альбо са смятанным соусам.

ПЭЗЫ ПАРАВЫЯ АЛЬБО З ПЕЧЫ

Зрабіць цеста, як на булачкі, намазаць рондаль маслам, складаць у яго булачкі, мачаючы кожную ў масла, прыкрыць, паставіць у большы рондаль, дзе павінна быць вады на два пальцы, шчыльна закрыць і гатаваць каля гадзіны, падліваючы вады. Падаваць з растопленым маслам. Можна гэтыя пэзы запякаць у печы без вады.

ПЭЗЫ З ШЫНКАЮ

Дражджавое цеста, зробленае, як на булачкі, раскачаць, накласці пакроенай на дробныя кавалачкі шынкі (кумпяка) і свежага сала, падсмажанага з цыбуляй у масле, скруціць цеста, пакроіць яго на кавалкі, памачыць рукі ў масле і абкачаць у ім кожны кавалак. Пакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, паставіць яе ў рондаль, дзе павінна быць трошкі кіпню, прыкрыць і варыць на пары.

Бабы

Бабы рабілі са здобнага цеста, у якое, каб яно моцна вырастала, клалі многа дражджэй і рашчынялі яго цалкам на малацэ. Чым вышэй падымалася баба, тым лепш. Гэтыя кулінарныя вырабы былі пашыраны на поўначы Беларусі прыблізна да сярэдзіны XIX стагоддзя, а пасля амаль што зніклі са звычаю.

Каб баба ўдалася, трэба выконваць тры найважнейшыя ўмовы: выкарыстоўваць добрыя дрожджы, лёгкую і сухую муку і ў самы раз напаліць печ.

Калі хочаце, каб цеста хутчэй падышло, усыпце ў дрожджы трошкі мукі і цукру, але не трэба даваць ім моцна выхадзіцца, бо страцяць сілу. Таму трэба пільнавацца і, як толькі дрожджы пачнуць хадзіць, уліць іх у цеста.

Печ на бабу трэба награваць вельмі моцна, лепш потым яе астудзіць, калі перагрэлася. Чым больш напалена печ, тым даўжэй яна трымае патрэбную тэмпературу, што неабходна для любога цеста, а асабліва дражджавога, якое ў печы вырастае і павінна хутка запякацца.

Муку трэба падрыхтаваць яшчэ да таго, як будзеце рашчыняць цеста: прасушыць, прасеяць і нават паспрабаваць спячы з яе аладкі. Часам у муцэ могуць быць якія-небудзь дамешкі, хоць на выгляд яна і белая. Такую муку (з дамешкамі) ужываць нельга. За некалькі гадзін перад тым, як рашчыняць цеста, трэба муку пакласці ў цёплае месца, каб яна падагрэлася.

Яйкі на бялкі і жаўткі трэба раздзяляць вельмі старанна. Пажадана, каб жаўткі былі без бялковых дадаткаў, якія ўтрымліваюць іх у сярэдзіне яйка. Таму іх лепш моцна ўзбіць, працадзіць на сіта, а потым узбіць яшчэ раз — тады цеста будзе лёгкім і пульхным.

Вельмі шмат залежыць і ад таго, наколькі добра вымешана цеста на бабу. Паклаўшы кожны інгрэдыент, цеста трэба ўзбіваць паўгадзіны. У залежнасці ад колькасці складнікаў прыгатаванне цеста і выпяканне баб займала сем-восем гадзін.

Бабам, як і пірагам, нельга дазваляць залішне перарастаць, бо дрожджы страцяць сілу, і першыя будуць пустыя ў сярэдзіне, а другія разальюцца і сплюшчацца ў печы.

Усялякае дражджавое цеста трэба мясіць у цёплым пакоі, інакш, астынуўшы, будзе марудна падыходзіць.

Бабы выпякаюцца ў рондалях альбо ў зробленых па форме рондаля папяровых формах, у два разы вышэйшых за яго. На далікатныя пірагі таксама ўжываюцца формы з падвойнай паперы. Любыя формы заўжды добра намазваюць маслам і абсыпаюць сухарамі.

Садзячы ў печ бабы, сцеражыцеся, каб не страсянуць іх, бо ападуць, і стаўце іх адразу ў тое месца, дзе будуць запякацца, каб не пе-расоўваць. Выцягваць бабы з печы таксама трэба вельмі асцярожна.

Звычайна бабы не выцягваюць з формаў, пакуль не астынуць, але ў некаторых мясцінах ёсць звычай вымаць іх адразу ж і класці бокам на падушкі ці што іншае мяккае, засланае чыстым абрусам. Гарачыя бабы трэба часта варочаць, каб не праляжалі бакоў і раўнамерна астывалі.

БАБА ЖАЎТКОВАЯ (РЭЦЭПТ ПЕРШЫ)

Шэсць шклянак жаўткоў расцерці да белага з дзвюма шклянкамі цукру, уліць дзве шклянкі асветленага масла і расціраць паўгадзіны. Усыпаць кварту мукі, добра вымесіць, уліць кватэрку густых белых дражджэй, зноў расціраць паўгадзіны, пасыпаць мукой і пакінуць, каб цеста падышло, яшчэ раз добра вымесіць, уліць у форму столькі цеста, каб запоўнілася напалову, а як падрасце, паставіць у гарачую печ. Як толькі баба падрумяніцца, прыкрыць паперай.

БАБА ЖАЎТКОВАЯ (РЭЦЭПТ ДРУГІ)

Узяць кварту жаўткоў і столькі ж мукі, добра расцерці, уліць кварту асветленага масла (можна паўкварты і менш), усыпаць шклянку цукру, кватэрку дражджэй, кубак дробна скрышаных мігдалаў (дзве трэці з іх салодкія, а трэць горкія). Расціраць усё гэта моцна таўкачом у адзін бок, аж пакуль не з'явяцца пухіры. Потым уліць цеста ў форму і паставіць у цяпле, бо падыходзіць павольна. Як толькі цеста падрасце, трэба асцярожна ўставіць у печ і трымаць гадзіну.

БАБА ЖАЎТКОВАЯ (РЭЦЭПТ ТРЭЦІ)

Пяць шклянак жаўткоў, працэджаных на сіта, летняга малака дзве шклянкі, дзевяць шклянак мукі, сем лыжак дражджэй добра расцерці ў макацёры і паставіць, каб цеста падышло. Як падыдзе, уліць шклянку асветленага масла, усыпаць шклянку цукру, цёртую скурку з адной цытрыны альбо трошкі тоўчаных горкіх мігдалаў і расціраць доўга і моцна. Тады выкласці ў форму і паставіць у печ на гадзіну.

БАБА ЖАЎТКОВАЯ (РЭЦЭПТ ЧАЦВЁРТЫ)

У гарнец добрай сухой падагрэтай мукі ўліць тры кватэркі летняга малака, кватэрку густых дражджэй і ўсё гэта змяшаць з паўгарцам мукі. Як падыдзе, уліць сем дзе- сяткаў узбітых да белага жаўткоў і ўзбіваць, аж пакуль цеста не будзе адставаць ад рук. Тады ўліць

паўкварты летняга асветленага масла, дадаць фунт цукровай пудры, усыпаць другую паловую гарца мукі, а таксама трошкі солі. Зноў узбіваць і, калі цеста пачне адставаць ад рук, паставіць у цяпло, каб падышло, потым перакласці ў падагрэты, намазаны маслам і абсыпаны сухарамі рондаль. Як трошкі падымецца, асцярожна паставіць на гадзіну ў печ.

БАБА ЖАЎТКОВАЯ (РЭЦЭПТ ПЯТЫ)

Узяць жаўткоў пяць шклянак, чатыры шклянкі мукі, дзве шклянкі масла, паўшклянкі смятанкі, паўшклянкі дражджэй — усё добра расцерці і хай падыдзе цеста ў той самай пасудзіне. Потым усыпаць шклянку цукру, добра ўзбіць і ўліць у рондаль з высокай папяровай формай. Як добра падыдзе, паставіць у не надта гарачую печ на гадзіну.

Жаўткі трэба працадзіць на сіта.

БАБА СМЕТАНКОВАЯ

Шэсць шклянак мукі, шэсць шклянак жаўткоў, паўтары шклянкі падагрэтай смятанкі, столькі ж цукру і летняга масла, паўшклянкі дражджэй вымесіць і паставіць, каб цеста добра падышло. Як падыдзе, добра ўзбіць і ўліваць у формы да паловы. Калі цеста падымецца на ўсю форму, асцярожна паставіць у печ. З гэтай колькасці выходзіць дзве сярэднія бабы. Падыходзяць доўга.

БАБА ЗАВАРНАЯ (ПЕРШЫ РЭЦЭПТ)

Дзве кварты мукі запарыць квартаю малака, расцерці лыжкай, каб не было камякоў, і пакінуць астываць. Узбіць да белага дзве кварты жаўткоў, дасыпаючы паступова паўтара фунта дробнага цукру, і злучыць іх з цестам, добра расціраючы. Уліць дзве кватэркі густых белых дражджэй, вымешаць і паставіць у цяпле, каб падышло. Як падыдзе, усыпаць трошкі солі, разынак, цынамону, пакроенай апельсінавай скуркі і доўга ўсё мясіць. На заканчэнне ўліць кварту асветленага масла, дадаць мукі столькі, каб цеста было такой гушчыні, як на лёгкія бабкі, гадзіну мясіць і паставіць, каб падышло. Пасля яшчэ раз вымешаць і ўліваць у формы на трэцюю частку, а калі цеста настолькі падыдзе, што форма будзе амаль поўнай, паставіць у гарачую печ на гадзіну з чвэрцю.

БАБА ЗАВАРНАЯ (ДРУГІ РЭЦЭПТ)

Дзве кварты жаўткоў і паўкварты бялкоў уліць у маслабойку і біць гадзіну. Адначасова тры кварты мукі запарыць малаком, узяўшы яго

паўтары кварты, прыкрыць сурвэткай і пакінуць так на паўгадзіны. Уліць у яйкі тры кватэркі дражджэй. Вымешаць запараную муку, каб не было камякоў, і працерці ў яе праз сіта яйкі з дражджамі. Добра ўсё ўзбіць, пасыпаць зверху мукой і паставіць, прыкрыўшы, каб падышло. Калі цеста трошкі падрасце, усыпаць у яго патроху дзве лыжкі солі і тры кварты мукі (можна і менш, у залежнасці ад таго, наколькі яна сухая) і мясіць паўгадзіны. Уліць тры кватэркі асветленага масла, зноў нейкі час мясіць. Нарэшце ўсыпаць кварту дробнага цукру, трошкі горкіх міндалаў альбо крышанай цытрынавай скуркі і вымешваць, аж пакуль на цесце не з'явяцца пухіры. Тады прыкрыць яго і даць падысці. Зрабіць з паперы формы, уставіць у рондалі, накласці іх на трэць цестам і трымаць каля печы, а як падыдуць, уставіць у гарачую печ на гадзіну. Гатовыя бабы, выцягнуўшы з форм, пакласці на падушкі і варочаць, аж пакуль не астынуць.

БАБА ЗАВАРНАЯ (ТРЭЦІ РЭЦЭПТ)

Адмераць гарнец мукі, аддзяліць кварту, запарыць яе квартай малака і ўзбіць лапаткай, каб не было камякоў. Потым уліць кватэрку добрых дражджэй, вымешаць, пасыпаць зверху мукой, прыкрыць і паставіць у цёплым месцы. Як падыдзе, усыпаць рэшту мукі, уліць капу добра ўзбітых жаўткоў, фунт крыху цёплага асветленага масла, фунт цукровай пудры, два лоты горкіх добра стоўчаных міндалаў і дробна скрышаную скурку з адной цытрыны. Усё гэта моцна ўзбіваць не менш гадзіны, а калі ўжо не будзе прыліпаць да рук, тады ўліць у форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і схаваць у цёплым месцы — хай добра падрасце. Пасля таго паставіць у гарачую печ на Гадзіну.

БАБА "САКРАМЕНТКА"

Узбіць капу жаўткоў на пену, дадаць шклянку асветленага масла, кубак цукру, трошкі ваніліну, паўтары шклянкі сухой мукі, паўшклянкі вадкіх дражджэй. Усё гэта расціраць у макацёры ў цёплым месцы на працягу дзвюх гадзін. Тады ўліць у форму на трэць і паставіць у цёплае месца. Калі падыдзе так, што амаль уся форма запоўніцца, паставіць у печ, прыкрыўшы паперай.

Выцягнуўшы з печы, пакласці з формай на падушкі, як астыне, дастаць з формы.

БАБА ВЕЛІКОДНАЯ

Паўгарца жаўткоў узбіваць у маслабойцы гадзіну. Усыпаць дзве шклянкі сухой мукі, шклянку цукру, уліць шклянку дражджэй, потым зноў гадзіну ўзбіваць. Пасля ўліць у высокую форму і паставіць у цяпле, каб падышло. Калі вырасце і будзе на два пальцы ніжэй берагоў формы, асцярожна, каб не стрэсці, паставіць на сорак пяць хвілін у гарачую печ, прыкрыўшы бабу паперай. Выцягнуць з печы форму, асцярожна пакласці на падушку, як цалкам астыне, зграбна выцягнуць бабу, бо выраб гэты вельмі далікатны.

Рабіць гэтыя бабы трэба ў цёплым пакоі, як і ўсе лёгкія бабы.

БАБА НА МАЛАЦЭ

Гадзіну ўзбіваць тры шклянкі жаўткоў. Шклянку малака запарыць, астудзіць, змяшаць з жаўткамі. Праз сіта пераліць гэта ў посуд, куды насыпаны тры шклянкі мукі. Уліць тры лыжкі дражджэй, добра ўзбіць і паставіць, каб цеста падышло. Калі падыдзе, убіць адно яйка, уліць трэцюю частку шклянкі масла, усыпаць шклянку цукру, добра перамяшаць і наліць менш чым напалову ў форму. Калі падыдзе на цалю ад берагоў формы, вельмі асцярожна паставіць на гадзіну ў печ.

БАБА КАРУНКАВАЯ

Узяць пяць шклянак жаўткоў, паўтары шклянкі мукі, няпоўную шклянку асветленага масла, шклянку цукру і шклянку добрых дражджэй. Узбіць жаўткі ў бойцы альбо расцерці ў макацёры да белага, працадзіць на сіта, змяшаць з цукрам і дражджамі і яшчэ раз усё добра расцерці. Уліць масла, усыпаць муку, расціраючы ўвесь час на працягу гадзіны, аж пакуль на цесце не з'явяцца пухіры. Тады паставіць у цёплае месца, каб падышло. Уставіць у рондаль папяровую форму, добра намазаную маслам, абсыпаць яе сухарамі і ўліць цеста, каб заняло трэцюю частку формы. Як цеста падыдзе, паставіць на гадзіну ў печ.

Ставячы бабу ў печ, трэба дужа пільна сачыць, каб не страсянуць яе, бо тады будзе закалец і баба зменіцца на калач. Гэтаксама асцярожна трэба і выцягваць з печы.

Узбіваць цеста трэба ў цёплым пакоі і сачыць, каб не трапіў які холад альбо скразняк.

Калі печ была занадта гарачая, то можна бабу выцягнуць раней, чым праз гадзіну, паспрабаваўшы саломкай, ці спяклася.

БАБА ПУХОВАЯ

Перацадзіць на сіта восемдзесят жаўткоў і расціраць іх у макацёры, аж пакуль не збялеюць. Потым усыпаць патрошкі чатыры кубкі сухой мукі і расціраць у адзін бок паўгадзіны. Усыпаць кубак дробна скрышаных міндалаў — напалову салодкіх і горкіх. Размяшаць і ўліць кубак дрожджэй і зноў расціраць пятнаццаць хвілін. Потым усыпаць два кубкі цукру і церці, аж пакуль цалкам не разыдзецца.

Тады пераліць цеста ў форму, намазаную маслам і абсыпаную цёртай булкай. Калі падыдзе так, што будзе на тры цалі не даставаць берагоў, асцярожна паставіць у печ на гадзіну з чвэрцю.

БАБА ШТОДЗЁННАЯ

Кварту найлепшай пшанічнай мукі запарыць квартаю малака і расцерці, каб не было камячкоў. Калі астыне, уліць кватэрку густых добрых дрожджэй, добра ўзбіць. Як падыдзе цеста, усыпаць тры кварты мукі, уліць дваццаць добра ўзбітых яек, няпоўную шклянку асветленага масла, усыпаць паўкварты цукру і што-небудзь для паху. Добра ўзбіўшы яшчэ раз, паставіць, каб цеста зноў падышло, а потым пераліць у форму, намазаную маслам. Калі падыдзе, уставіць у печ на паўтары гадзіны.

БАБА ШТОДЗЁННАЯ ТАННАЯ

Кварту гарачага малака ўліць у макацёр. Калі астыне, усыпаць паўтары кварты сухой мукі, уліць кватэрку дрожджэй, размяшаць і паставіць у цёплае месца. Як падыдзе, уліць сем узбітых да белага з паўкубкам цукру яек і ўсыпаць чаго-небудзь для паху. Размяшаць, уліць паўкварты цёплага масла, усыпаць паўтары кварты мукі і добра перамяшаць. Калі цеста не будзе ўжо ліпнуць да пальцаў, паставіць у цёплае месца, каб падышло. Потым перакласці ў рондаль, намазаны маслам і абсыпаны сухарамі, даць яшчэ падрасці і паставіць у печ на гадзіну з чвэрцю.

БАБА ШАФРАНАВАЯ

Адлучыць жаўткі з паўтары капы яек і пераліць іх у такую пасудзіну, якая будзе поўнай — яна будзе служыць меркай. Падагрэць гэту мерку малака, трошкі пасаліць, уліць у рондаль, дадаць тры кватэркі добрых дрожджэй, моцна ўзбітыя жаўткі і дасыпаць столькі мукі, каб цеста было рэдкім. Калі добра падыдзе, уліць пяць кватэрак цёплага асветленага масла, усыпаць паўтара фунта цукру, трошкі шафрану і разынак без костачак. А потым дасыпаць столькі мукі, каб цеста стала густым, як на піражкі. Мясіць гэта вельмі доўга, датуль,

пакуль цеста не пачне адставаць ад рук. Паставіць, каб падышло, а потым перакласці ў форму. Калі падыдзе так, што форма будзе амаль поўнай, асцярожна паставіць у печ на гадзіну з чвэрцю. З гэтай колькасці выходзіць дзве вялікія бабы.

БАБА ШАФРАНАВАЯ ІНАКШ

Пяць кватэрак мукі запарыць паўквартай малака. Добра расцерці, каб не было камякоў. Калі цеста астыне, уліць шклянку добрых дражджэй, дзве кварты моцна ўзбітых і працэджаных жаўткоў і пену з шасці бялкоў. Вымешаць і паставіць у цёплае месца. Калі цеста вырасце, усыпаць столькі мукі, каб яно стала густым, як на піражкі, і добра вымесіць. Потым усыпаць фунт дробнага цукру, трохі тоўчанага шафрану, уліць шклянку асветленага цёплага масла і мясіць, пакуль не пачне адставаць ад рук. Тады пакласці цеста ў форму, намазаную маслам, каб займала не больш трэцяй часткі. Калі добра падыдзе, паставіць на гадзіну ў гарачую печ.

БАБА ЦЯЖКАЯ НА ДОЎГАЕ ЗАХАВАННЕ

Для гэтай бабы спатрэбяцца: гарнец мукі, тры кватэркі асветленага масла, паўкварты малака, паўтары кватэркі густых дражджэй, трыццаць жаўткоў, пятнаццаць цэлых яек, фунт цукру, паўфунта салодкіх міндалаў і некалькі горкіх, фунт разынак, паўфунта цукатаў альбо варанай у цукры апельсінавай скуркі.

Паўгарца мукі рашчыніць цёплым малаком, папярэдне распусціўшы ў ім дрожджы. Вымешаць і паставіць у цяпло. Калі цеста пачне падыходзіць, уліваць патрошку, размешваючы, добра ўзбітыя яйкі і жаўткі, усыпаць астатнюю муку і мясіць, пакуль цеста не будзе адставаць ад рук. Потым усыпаць цукар, уліць масла, трошкі солі, пакласці салодкія міндалы, пакроеныя ўздоўж, тоўчаныя горкія міндалы, усыпаць разынкі і цукаты. Вымесіць усё гэта і пакласці ў форму да паловы. Калі добра падыдзе, паставіць на гадзіну з чвэрцю ў печ.

БАБА ЛЁГКАЯ

Кварту цёплай смятанкі, дзве кварты сухой мукі, кватэрку дражджэй добра ўзбіць, і хай трошкі падыдзе. Узбіць да белага дваццаць жаўткоў з фунтам цукру, уліць гэта ў цеста і добра расцерці. Усыпаць цынамон і трошкі тоўчаных горкіх міндалаў, уліць паўкварты асветленага масла, пену з пятнаццаці ўзбітых бялкоў і добра перацерці яшчэ раз. Зрабіць папяровую форму, намазаць маслам, уставіць ў рондаль, уліць цеста і, калі падыдзе, паставіць у печ.

БАБА ЗВЫЧАЙНАЯ

Моцна ўзбіць дзве шклянкі яек, потым дадаць дзве шклянкі асветленага масла, кубак дражджэй і добра размяшаць. Усыпаць пяць шклянак найлепшай мукі і, старанна перамяшаўшы, паставіць у цёплае месца, каб цеста падышло. Потым усыпаць цукар па густу, добра вымешаць і перакласці ў форму. Калі падыдзе, паставіць на гадзіну ў печ.

БАБА ДА КАВЫ

Узбіць дзесяць яек, дадаць шклянку смятанкі, паўшклянкі дражджэй, па шклянцы масла і цукру, трошкі добра скрышанай цытрынавай скуркі альбо горкіх мігдалаў, кілішак віна і столькі мукі, каб цеста было густое. Узбіваць паўгадзіны, а потым пераліць у форму, намазаную маслам, і абсыпаць сухарамі. Форму патрымаць у цёплым месцы і, калі цеста вырасце, уставіць у печ.

БАБА РАСЦІРАНАЯ

Тры чвэрці фунта нясоленага масла расцерці да стану смятаны, дадаць, расціраючы, па адным пятнаццаць яек. Уліць дзве шклянкі цёплай смятанкі, кватэрку дражджэй, усыпаць столькі мукі, як і ў іншыя бабы, і шклянку цукру. Узбіць усё гэта добра і даць падысці. Калі цеста вырасце, мясіць яго паўгадзіны, перакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць на гадзіну ў гарачую печ.

БАБА БЕЛАЯ

Паўфунта асветленага масла расцерці на смятану, убіць па адным шаснаццаць жаўткоў, увесь час расціраючы, усыпаць чвэрць фунта цукру, уліць паўкварты свежай смятаны, паўтары лыжкі добрых густых дражджэй, усыпаць трошкі горкіх мігдалаў, фунт мукі і расціраць на пульхную масу. Потым добра ўзбіць пену з шаснаццаці бялкоў, асцярожна змяшаць з цестам, пакласці ў форму, а калі цеста падыдзе, паставіць у печ.

БАБА ШАКАЛАДНАЯ

Уліць капу жаўткоў праз сіта ў бойку, усыпаць шклянку цёртага шакаладу і ўзбіваць паўгадзіны. Потым усыпаць кватэрку цукру, тры шклянкі мукі і зноў узбіваць паўгадзіны. Даліць кватэрку добрых дражджэй і зноў біць паўгадзіны. Наліць трэцюю частку формы і паставіць у цёплым месцы. Калі цеста падыдзе, уставіць на гадзіну ў

печ. Выцягнуўшы, пакласці бабу на падушкі і варочаць, пакуль не астыне.

ЗАВАРНАЯ БАБА З ГРЭЦКАЙ МУКІ

Кварту грэцкай мукі заварыць паўфунтам шмальцу (гусінага тлушчу) і добра перамяшаць. Усыпаць чатыры лыжкі пшанічнай мукі, вымешаць і ўліваць патроху халоднай вады, узбіваючы ўвесь час цеста, каб яно не было ані занадта густым, ані занадта рэдкім. Усыпаць трошкі солі, пакласці дзве лыжкі густых дражджэй, добра ўзбіць і паставіць, каб падыходзіла. Як толькі, пастаяўшы ў цяпле, падыдзе, вымешаць яшчэ раз, уліць у рондаль і, як зноў падрасце, паставіць на гадзіну ў добра цёплую печ.

Падаваць бабу цёплай, з асветленым маслам.

Бабкі

Бабкі, у адрозненне ад баб, рабіліся без дражджэй, з невялікай колькасцю мукі альбо наогул без мукі — з хлебам ці сухарамі. У гэтым выпадку цеста падыходзіць з дапамогай узбітых бялкоў.

Бабкі выпякаліся ў невялікіх металічных формах і былі шырокімі і пляскатымі.

Звычайна бабкі падавалі на дэсерт, абліўшы якім-небудзь салодкім соусам, варэннем ці сіропам.

БАБКА МІГДАЛАВАЯ

Паўкварты жаўткоў расцерці з паўквартаю цукру да белага, усыпаць паўкварты тоўчаных салодкіх, а таксама трыццаць штук горкіх мігдалаў, добра ўсё перамяшаць, усыпаць кватэрку крухмалу, уліць добра ўзбітую пену з пятнаццаці бялкоў, пераліць у рондаль і паставіць у печ.

БАБКА ХЛЕБНАЯ

Два тузіны жаўткоў узбіць да белага з трыма чвэрцямі фунта цукру, усыпаць трошкі тоўчанай гваздзікі, цынамону, апельсінавай скуркі, тры кватэркі сушанага, стоўчанага і перасеянага хлеба, вымешаць, уліць пену з бялкоў, што засталіся, асцярожна перамяшаць, пераліць у рондаль і паставіць у цёплую печ.

БАБКА ХЛЕБНАЯ ІНАКШ

Расцерці да белага дваццаць восем жаўткоў з кватэркаю цукру. Убіць два яйкі, пакласці паўфунта салодкіх, буйна скрышаных мігдалаў і добра ўсё перацерці. Калі маса стане пульхнай і белай, усыпаць паўфунта дробна стоўчанага і перасеянага сітнага хлеба (перад тым добра высушыўшы гэты хлеб), дадаць трошкі гваздзікі, цынамону, апельсінавай скуркі. Вымешаць і асцярожна злучыць з пенай з узбітых бялкоў, пераліць у форму, і хай запякаецца гадзіну.

БАБКА ПЕРЦАВАЯ

Узяць фунт цукру, два лоты цынамону і два лоты англійскага перцу, пятнаццаць жаўткоў, добра гэта перацерці, дасыпаючы дваццаць лотаў пшанічнай мукі. Калі маса стане пульхнаю, узбіць пену з бялкоў, што засталіся, і павольна, асцярожна ўсё разам перамяшаць. Пасля ўліць у рондаль, абсыпаны сухарамі, і паставіць у гарачую печ.

БАБКА СНЕЖНАЯ

Добра ўзбіць пену з дваццаці бялкоў, дасыпаючы патроху тры кубкі цукру, перамешанага з ваніллю, потым асцярожна ўсыпаць кубак крухмалу і пераліць у шырокі рондаль, намазаны маслам і абсыпаны сухарамі. Паставіць у печ на гадзіну з чвэрцю.

БАБКА ЦЫТРЫНАВАЯ

Тры цытрыны добра зварыць, так, каб можна было іх пракалоць саломкаю, потым разрэзаць, выцягнуць зярняткі, перацерці на друшляк і расціраць у макацёры, дасыпаючы патроху чатыры кубкі цукру і дадаючы дваццаць чатыры жаўткі. Расцерці гэта да белай масы, добра ўзбіць пену з бялкоў, злучыць яе, перасыпаўшы двума кубкамі пшанічнай мукі і кубкам крухмалу, з жаўткамі, мяшаючы ў адзін бок. Пераліць цеста ў форму, намазаную маслам, і паставіць на гадзіну ў печ.

БАБКА З ГРЭЦКІХ КРУП

Два кубкі дробных грэцкіх круп расцерці ў макацёры, усыпаць чатыры кубкі цукру, два кубкі салодкіх мігдалаў і трошкі горкіх для паху, папярэдне абвараных, падсушаных і стоўчаных. Усё гэта разам добра перацерці, потым укласці па адным дваццаць жаўткоў і расціраць гадзіну. Узбіць пену з бялкоў, злучыць з прыгатаванай масай і перакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную мукой. Пячы ў не надта гарачай печы.

БАБКА МАКАВАЯ

Шэсць кубкаў маку падсушыць і сцерці на муку. Потым расцерці яго з трыццацю жаўткамі, двума кубкамі цукру і некалькімі тоўчанымі горкімі мігдаламі. Калі маса стане пульхнаю і белаватаю, змяшаць яе з узбітымі бялкамі, што засталіся, і асцярожна перакласці ў форму. Ставіць у не надта гарачую печ.

Піражкі, пончыкі, хрушчы і іншыя вырабы з цеста, смажаныя ў кіпячым масле альбо тлушчы

Для гэтых вырабаў звычайна выкарыстоўваецца дражджавое цеста. Нельга дазваляць яму перарастаць, бо пойдзе ў вялікія дзіры і ў час смажання будзе многа нацягваць тлушчу. Каб даведацца, ці дастаткова цеста падышло, трэба націснуць яго пальцам — калі ямка хутка зараўняецца, трэба смажыць адразу ж. Цеста, якое залішку падрасло, будзе клейкае падчас смажання. Такое цеста трэба яшчэ раз вымесіць і даць падысці да меры. Калі яно падыдзе настолькі, што можа яшчэ расці, то спушчанае ў тлушч будзе вырастаць і ніколі не нацягне ліпшу тлушчу.

Масла, якое будзеце ўжываць для смажання, трэба асвятліць. Робяць гэта наступным чынам. Рондаль з маслам паставіць на малы агонь і паволі награваць, пакуль не асветліцца. Тады адразу ж зняць з агню, патрымаць колькі хвілін, каб адстаялася, сабраць дзіркаватаю лыжкаю пену і пераліць праз сіта ў іншы посуд, але каб увесь асадак застаўся ў рондалі.

Асветленае масла паставіць на агонь і спрабаваць, укінуўшы кавалак цеста, ці дастаткова нагрэлася, што вельмі проста пазнаць: калі цеста не выплыве наверх, а застанецца ляжаць на дне, значыць, масла яшчэ халоднае. Не трэба адразу класці шмат цеста, бо масла будзе пеніцца. У час смажання трэба падтрымліваць невялікі агонь, каб масла не пенілася і не падгарала. Дзеля таго ж самага трэба часта здымаць рондаль з агню і лёгенька трэсці яго, тады масла будзе ўтрымліваць усюды аднолькавую ступень цеплыні.

Можна ўжываць для смажання свіны тлушч напалову з маслам, тады цеста будзе пульхнейшым і больш падрастаць. Калі тлушч перасмажаны, то найлепш укінуць у яго кіслых яблыкаў: яны "выцягнуць" непрыемны смак і пах. Гэткім жа чынам можна ачышчаць і шмалец.

ПІРАЖКІ "СЯБРОЎСКІЯ"

Узбіць да белага дванаццаць жаўткоў з кубкам цукру і змяшаць з паўквартаю цёплай смятанкі, усыпаць дзве няпоўныя кварты сухой мукі і размяшаць, каб не было камякоў. Дадаць дзве лыжкі белых сухіх дражджэй, тры сталовыя лыжкі асветленага масла — усё гэта добра ўзбіць лыжкаю — аж да бурбалак і пакінуць, каб падышло. Потым выкласці цеста на стальніцу, раскачаць, выціскаць шклянкай невялікія кружочкі і складаць іх на сіта. Пакласці на іх ягады з варэння, намазаць берагі яйкам, накрыць другім кружком цеста і

смажыць у падагрэтым тлушчы пад вечкам. Пасмажаныя піражкі складаць на сіта, каб сцякаў тлушч, і абсыпаць цукрам з цынамонам.

ПІРАЖКІ "ДАСКАНАЛЫЯ"

Узяць прасеянай сухой мукі тры кварты, тры кватэркі летняга малака, паўкварты асветленага масла, кубак цукру, тры лыжкі дражджэй, дзесяць жаўткоў. Жаўткі з цукрам узбіць да белага, змяшаць з усім астатнім, трошкі пасаліць, добра вымесіць і даць падрасці. Як цеста падыдзе, раскачаць яго на стальніцы, выразаць шклянкаю кружочкі і рабіць далей так, як і піражкі "Сяброўскія".

ПІРАЖКІ "ДАСКАНАЛЫЯ" ІНАКШ

Паўфунта масла расцерці да стану смятаны, дадаць па адным восем альбо дзесяць жаўткоў, добра іх пераціраючы. Уліць паўкватэркі густых дражджэй, паўкварты летняга малака, пасаліць, усыпаць, увесь час вымешваючы, столькі мукі, каб цеста можна было раскачаць, і даць падысці. Як толькі цеста падыдзе, раскачаць і выразаць шклянкаю кружкі, накладаць на іх варэнне, накрыць кружкамі і смажыць, як "Сяброўскія" піражкі.

ПІРАЖКІ ЗАВАРНЫЯ

Кварту мукі запарыць паўквартаю малака. Як зусім астыне, уліць няпоўную кватэрку густых дражджэй, добра ўзбіць і даць падысці. Як цеста падрасце, уліць узбітыя да белага з кубкам цукру сем жаўткоў, а таксама кубак асветленага масла, дадаць некалькі стоўчаных горкіх мігдалаў і дасыпаць столькі мукі, каб цеста раскачвалася ў руках. Тады пакласці пену з добра ўзбітых бялкоў, вымешаць і даць яшчэ трошкі падрасці. Пасыпаць мукою стальніцу, расцягнуць цеста рукамі, накласці кучкамі варэнне на адну палову, закрыць другой, павыціскаць кілішкам кружочкі і апускаць іх у кіпячы тлушч, разбаўлены напалову з маслам. Смажыць на вялікім агні пад вечкам.

ПІРАЖКІ ЗАВАРНЫЯ ІНАЧАЙ

Паўгарца мукі, восем яек, паўкварты цёплага малака, сем ці восем сталовых лыжак топленага масла, тры лыжкі густых дражджэй, чвэрць фунта дробнага цукру — усё гэта добра ўзбіць і паставіць у цёплым месцы. Як цеста падыдзе, дасыпаць жменю мукі, добра вымесіць і хай падыходзіць зноў. Потым выкласці на стальніцу, разгладзіць качалкаю, выціскаць формай альбо шклянкай кружочкі і класці іх на стол. Пакласці ў сярэдзіну трошкі варэння, намазаць берагі бялком, пакласці адзін кружочак на другі, як падыдзе —

спускаць у гарачы тлушч, разбаўлены напалову з маслам, і смажыць пад вечкам.

ХРУШЧ НА ДРАЖДЖАХ

Кавалачкі цеста, абрэзкі, што застаюцца ад піражкоў, злучыць разам, вымесіць, тонка раскачаць, пакроіць на палоскі і смажыць у гарачым тлушчы, напалову змешаным з маслам, як і піражкі.

Перад падаваннем абсыпаць цукрам і цынамонам.

ХРУШЧ "АНГЕЛЬСКІ"

Узбіць з цукрам да белага шэсць жаўткоў і дасыпаць столькі мукі, каб цеста лілося з лыжкі, як па нітцы. Закіпяціць свіны тлушч напалову з маслам, браць поўную лыжку цеста і зліваць яго ў тлушч шнурочкам, паварочваючы лыжку ў розныя бакі. Як хрушчы падсмажацца, выцягніце іх на рэшата, пасыпце цукрам, цынамонам і падавайце на стол гарачымі.

ХРУШЧ З ЛЕЙКІ

Вымешаць з він ом альбо малаком рэдкае цеста, узяўшы пяць лыжак сухой перасеянай мукі, тры лыжкі цукру, трошкі цынамону, чатыры жаўткі. Цеста павінна атрымацца крыху гусцейшае, чым на бліны, але каб лілося. Злучыць яго з пенай з узбітых чатырох бялкоў, асцярожна вымешаць і праз маленькую лейку ўліваць у гарачае масла, змешанае напалову з тлушчам, накіроўваючы лейку па крузе, каб атрымалася кола, скручанае са шматлікіх ніцяў. Калі "кола" падрумяніцца з аднаго боку, перавярнуць яго на другі. Пасля дастаць з тлушчу, пакласці на рэшата і паставіць у цёплым месцы, каб хрушч быў крохкім і гарачым. Перад падаваннем абсыпаць цукрам альбо заліць сіропам.

ХРУШЧ "ДАСКАНАЛЫ"

Расцерці да белага шэсць жаўткоў з кватэркаю цукру, уліць няпоўную кватэрку смятанкі і дасыпаць патроху сухой перасеянай мукі, робячы цеста, як на локшыну. Калі цеста добра вымесіцца, раскачаць яго крыху таўсцей, чым на локшыну, пакроіць на палоскі, сплясці кожную, як звычайна на хрушч, і смажыць у масле альбо ў масле напалову з тлушчам.

ХРУШЧ МІГДАЛАВЫ

Паўкубка цукру, два яйкі і два жаўткі, паўкубка тоўчаных салодкіх і некалькі горкіх міндалаў — усё гэта ўзбіць у місе на пену (узбіваць

трэба ў адзін бок). Потым дадаць мукі столькі, каб цеста можна было раскачаць на стальніцы, пакроіць на палоскі і смажыць у тлушчы напалову з маслам, патрасаючы рондаль у розныя бакі, каб цеста выгiналася.

ХРУШЧ НА СМЯТАНЦЫ

Узяўшы фунт белай перасеянай мукі, кватэрку тоўчанага цукру, чатыры яйкі, пару лыжак растопленага масла, трошкі солі і смятанкі, замясіць цеста, крыху слабейшае, чым на локшыну. Раскачаць, пакроіць на шырокія палосы, надаць форму паводле густу, падсмажыць у масле і падаваць гарачыя, абсыпаныя цукрам і цынамонам.

ХРУШЧ НА ВІНЕ

Узяць фунт добрай перасеянай мукі, шэсць яек, пару лыжак растопленага масла, чвэрць фунта дробнага цукру і столькі віна, каб цеста было крыху слабейшае, чым на локшыну. Добра ўсё гэта вымесіць, раскачаць, кроіць на палосы шырынёй у два пальцы, разрэзаць кожную пасярод, пакідаючы цэлымі канцы, адзін канец перакласці праз разрэз, каб хрушч выглядаў скручаным, і смажыць у гарачым масле напалову з тлушчам.

ПЕЧЫВА СА ШПРЫЦА

Запарыць тры кватэркі малака, дадаўшы паўтары кватэркі асветленага масла, і ўсыпаць у яго, мяшаючы ўвесь час на агні; столькі сухой мукі, колькі магчыма, каб цеста можна было вымесіць. Выкласці на стальніцу і вымешаць гэта цеста гарачым, абы толькі рукі маглі трываць, дадаючы па адным дзесяць яек (трымаючы іх у цёплай вадзе) і трошкі солі. Чым даўжэй гэта цеста месіцца, тым будзе лепшым. Абліць шпрыц унутры маслам, пакласці цеста і выціскаць у кіпячае масла (можна напалову з тлушчам) цуркі (струмені), каб яны накладваліся адзін на другі і прымалі самыя вычварныя, мудрагелістыя формы. Смажыць да жоўтага колеру, паліваючы лыжкай зверху маслам, каб дастаткова падышлі. Потым выкласці на рэшата. Падаваць абсыпаныя цукрам, а яшчэ лепш аблітыя сіропам.

Калі будзеце ўбіваць яйкі ў цеста, можна дадаць трошкі цукру, а таксама цытрынавай скуркі.

ПЕЧЫВА З ВАРЭННЕМ

У паўфунта сухой перасеянай мукі дадаць чвэрць фунта масла, два яйкі, тры жаўткі, шэсць лыжак смятаны, дзве лыжкі віна, а таксама крыху солі і цукру і замясіць густое цеста. Раскачаць два альбо тры

разы, згарнуць і пакінуць, прыкрыўшы, каб не высыхала, на паўгадзіны. Потым раскачаць на два бліны, адзін намазаць якім хочаце густым варэннем, накрыць другім блінам і парэзаць на трохкутныя кавалачкі. Пакалоць іх прыгожа відэльцам і апусціць у гарачае масла (можна масла змяшаць напалову з тлушчам).

ПОНЧЫКІ БЕЗ ДРАЖДЖЭЙ

Загатаваць дзве шклянкі вады са шклянкаю асветленага масла і ўсыпаць у кіпень дзве шклянкі перасеянай мукі, размешваючы ўвесь час на агні. Калі досыць вымешаецца, убіце па адным у астуджанае цеста сем альбо восем яек, размешваючы ўвесь час да пульхнаты.

Браць патроху цеста сталовай лыжкай, памачыўшы яе ў масла, і спускаць невялічкія круглыя пончыкі ў гарачае масла, разбаўленае напалову тлушчам. Смажаныя пончыкі складаць на рэшата і трымаць у цяпле. Калі ўсе будуць гатовы, абсыпаць цукрам і абліць якім-небудзь сіропам альбо сокам.

ПОНЧЫКІ З ЯБЛЫКАЎ

Абабраць дваццаць альбо больш кіслых невялікіх яблыкаў, выразаць з аднаго боку асяродак і накласці туды якога-небудзь варэння. Узбіць некалькі жаўткоў з цукрам і мукой, змяшаць з узбітымі бялкамі і мачаць у гэта яблыкі так, каб цеста цалкам іх пакрыла. Распусціць масла альбо масла напалову са свежым свіным тлушчам, як робіцца звычайна на пончыкі, кідаць у іх яблыкі, накрыць і смажыць да залацістага колеру. Як будуць гатовыя, выцягваць дзіркаватаю лыжкай на паўмісак. Усё разам абсыпаць цукрам і цынамонам і заліць сокам альбо шодавым соусам.

АЛАДКІ

Паўтары кварты сухой мукі разбаўтаць з паўквартай малака, убіць тры яйкі, уліць дзве лыжкі густых дражджэй, вымешаць і паставіць, каб падышло. Вялікай лыжкай, памачыўшы яе ў масла, браць цеста з берагу і спушчаць у гарачае масла.

ЯБЛЫКІ Ў ЦЕСЦЕ

Рашчыніць цеста трошкі гусцейшае, чым на бліны. Абабраць яблыкі, павыразаць з іх сярэдзіну, пакроіць на кавалачкі, мачаць кожны ў цеста, класці ў гарачае масла на патэльні і смажыць, варочаючы. Як набудуць залацісты колер, выбіраць відэльцам і класці ў талерку.

ЯБЛЫКІ Ў ЦЕСЦЕ НА СМЯТАНЕ

Шэсць жаўткоў, сталовую лыжку цукру і паўкварты свежай смятаны добра ўзбіць, усыпаць патроху тры кватэркі мукі, размешваючы яе, каб не было камякоў, узбіць гэтую масу да пульхнаты, змяшаць з пенаю ад шасці бялкоў, мачаць у гэтую масу кавалачкі яблыкаў і смажыць на масле.

Калі хочаце, каб яблыкі былі мякчэйшымі, распусціце паўфунта свежага свінога сала і ўжывайце яго напалову з маслам для смажання.

ЯБЛЫКІ Ў ЦЕСЦЕ НА ПІВЕ

Узбіць добра пяць яек, уліць лыжку растопленага масла, усыпаць патроху тры кватэркі мукі і развесці ўсё гэта такой колькасцю піва, каб маса не была густою. Ababраць яблыкі, павыразаць сярэдзіну, пакроіць на кавалачкі, мачаць іх у цеста і апускаць у растопленае на патэльні масла. Смажыць, пераварочваючы на другі бок. Як падрумяняцца, выбіраць відэльцам, даць тлушчу сцячы, класці на талерку і абсыпаць цукрам.

ЯБЛЫКІ, СМАЖАНЫЯ Ў ЯЙКАХ

Абабраныя, пачышчаныя, пакроеныя на кавалачкі яблыкі мачаць ва ўзбітыя яйкі, абсыпаць сухарамі і смажыць у масле альбо ў свіным тлушчы, растопленым напалову з маслам. Паклаўшы на талерку, абсыпаць цукрам і цынамонам.

Можна таксама заліць іх соусам шода альбо сокам, але тады трэба ўжываць для смажання адно масла.

ЯБЛЫКІ Ў БІСКВІТНЫМ ЦЕСЦЕ

Дванаццаць жаўткоў расцерці з цукрам да белага, уліць лыжку цёплага масла, усыпаць драўляную лыжку мукі і вымешаць. Узбіць пену з бялкоў, на заканчэнне ўсыпаць трошкі мукі і асцярожна змяшаць з жаўткамі. Мачаць яблыкі і смажыць.

СУШАНЫЯ СЛІВЫ Ў КАШУЛЬКАХ

Фунт сліў заліць кіпнем і паставіць, каб размяклі. Адцадзіць, выбраць костачкі і на іх месца пакласці палову мігдала альбо кавалачак варанай апельсінавай скуркі. Падрумяніць кватэрку сухой мукі ў асветленым масле, дадаць да яе кватэрку сухой мукі і столькі ж халоднага віна (каб цеста не было занадта рэдкім), добра перамяшаць, дадаць пену з шасці бялкоў і ўсыпаць тры лыжкі цукру. Мачаць у гэтае цеста слівы, класці ў рондаль альбо глыбокую патэльню з растоп-

леным гарачым маслам і смажыць да светла-румянага колеру, часта памешваючы, каб запякаліся з усіх бакоў. Перад падаваннем абсыпаць цукрам з цынамонам альбо заліць сокам.

СВЕЖЫЯ СЛІВЫ Ў КАШУЛЬКАХ

Кватэрку ці трошкі больш сухой пшанічнай мукі і пару лыжак цукру ўзбіць з цёплым віном на рэдкае цеста. Як астыне, змяшаць з узбітаю з некалькіх бялкоў пенай. Са сліў здзерці скурку, выкінуць костачкі, а на іх месца пакласці мігдалы альбо не класці нічога, а заціснуць, каб не развальваліся. Мачаць у цеста і хутка смажыць у растопленым асветленым перад тым масле.

Перад падаваннем абсыпаць цукрам і цынамонам.

ВІШНІ АЛЬБО ЧАРЭШНІ Ў КАШУЛЬКАХ

Трохі сухой пшанічнай мукі, цукру і цынамону развесці цёплым віном, дадаць два яйкі і замясіць вадкае цеста. Звязаць у пучкі шэсць альбо восем вішань, мачаць у цеста і апускаць у гарачае масла. Смажыць да цёмна-залацістага колеру, часта трасучы рондаль (альбо глыбокую патэльню), каб не склеіліся.

ГРЭНКІ З БУЛКІ ЦІ ПІРАГА

Узбіць тры-чатыры яйкі з дзвюма шклянкамі малака і здзерці на тарцы верхнюю скарынку з булкі (альбо пірага), пакроіць яе на тоненькія лустачкі, мачаць кожную ва ўзбітыя яйкі, абсыпаць сухарамі і смажыць у гарачым масле. Падаючы, абсыпаць цукрам і цынамонам.

ГРЭНКІ З ПАВІДЛАМ АБО МАРМЕЛАДАМ

Пірагі альбо булкі пакроіць на тонкія лусты, намазаць павідлам з аднаго боку, накрыць другім, ненамазаным, кавалкам, мачаць у малако, узбітае з яйкамі (тры-чатыры яйкі на паўтары-дзве шклянкі малака), абсыпаць сухарамі і смажыць у гарачым масле да светла-залацістага колеру. Перад падаваннем абсыпаць цукрам.

ГРЭНКІ МІГДАЛАВЫЯ

Чвэрць фунта салодкіх і дзесяць горкіх мігдалаў абварыць і стаўчы, спырснуўшы вадой. Потым падсушыць гэтую масу на патэльні. Распусціць сталовую лыжку масла, пакласці два жаўткі і два цэлыя яйкі, тоўчаныя мігдалы, тры сталовыя лыжкі цукру і вялікую лыжку перасеяных тоўчаных сухароў. Вымешаць усё добра і пакласці пену з двух бялкоў. Мазаць гэтай масай лустачкі булкі, складаць іх па дзве, мачаць ва ўзбітае з яйкамі малако і смажыць у масле.

Вафлі

Вафлі пякуць з вадкага цеста з мукі, яек, смятанкі (ці малака). Вафельныя лісты (таўшчынёй не больш як два міліметры) перакладаюць рознымі начынкамі (мармеладам, канфіцюрамі, мёдам, шакаладам і гэтак далей). Найлепш пячы вафлі ў спецыяльных жароўнях — вафельніцах на распаленым вуголлі, бо ад полымя на іх могуць з'явіцца рудыя плямы. Пасля таго як спякуцца, нельга вафлі складаць адна на другую. Найлепш ставіць іх у сіта, абапіраючы аб берагі, адно сіта (ці які іншы прыдатны для таго посуд) трэба трымаць у цёплым месцы. Тады вафлі будуць смачныя і крохкія. Вафельніцу нельга часта мазаць тлушчам, трэба памазаць толькі тады, калі цеста не будзе адставаць. Паколькі частка цеста, што выціскаецца з вафельніцы, робіць вафлі няроўнымі, трэба спачатку абрэзаць лішкі нажнічкамі, а потым даставаць вафлі.

Пасля ўжывання вафельніцу трэба выцерці анучкай і схаваць, не мыючы.

ЗВЫЧАЙНЫЯ ВАФЛІ

Расцерці да стану смятаны паўфунта масла і дадаць, працягваючы расціраць, шэсць жаўткоў. Уліць паўтары кватэркі салодкага малака, усыпаць трошкі цынамону альбо цытрынавай скуркі, змяшаць усё гэта з паўфунтам сухой пшанічнай мукі і добра вымесіць. Цеста павінна быць настолькі вадкім, каб яго можна было наліваць у форму. Калі маса падасца вам густой, разбаўце яе смятанкай.

Перад тым як запякаць, трэба дадаць пену з бялкоў, моцна нагрэць вафельніцу, намазаць яе растопленым маслам, уліць лыжку цеста і пячы да залацістага колеру.

МІГДАЛАВЫЯ ВАФЛІ

Чвэрць фунта масла расцерці да белага з шасцю жаўткамі і трыма лыжкамі цукру. Стаўчы чвэрць фунта салодкіх вылушчаных мігдалаў, дадаўшы таксама некалькі горкіх. Змяшаць усё разам, усыпаць чвэрць фунта белай сухой мукі і развесці смятанкай.

Узбітыя бялкі трэба злучаць з цестам у самым канцы — перад тым, як заліваць яго ў форму, і перамешваць іх вельмі асцярожна.

РЫСАВЫЯ ВАФЛІ

Абварыць чвэрць фунта рысу і зварыць у малацэ на густую кашу. Расцерці яго добра з паўфунтам мукі, усыпаць трошкі цынамону, убіць пяць яек па адным, увесь час расціраючы, уліць пару лыжак дражджэй, трошкі летняга малака, усыпаць крыху солі і пакласці

трэць фунта растопленага масла. Добра замясіўшы цеста, паставіць яго, каб падышло, а потым пячы звычайным спосабам.

ВАФЛІ З МУКІ НА ДРАЖДЖАХ

Расцерці да белага чвэрць фунта масла, убіць па адным, расціраючы ўвесь час, чатыры яйкі, усыпаць паўфунта сухой мукі, уліць паўтары кватэркі малака, пару лыжак добрых дражджэй, дадаць крыху мушкатнага цвету (ці чаго іншага для паху) і трошкі цукру.

Добра ўзбіць усё, пачакаць, пакуль цеста падыдзе, наліваць у форму і выпякаць, як усе вафлі.

ВАФЛІ НА СМЯТАНЕ

Некалькі жаўткоў добра ўзбіць з лыжкаю дробнага цукру, дадаўшы смятаны, пасля гэтага ўсыпаць муку, узбіць усё да пульхнаты, змяшаць асцярожна з узбітымі бялкамі і пячы, як усе вафлі. Смятаны і мукі патрэбна ўзяць столькі ж лыжак, колькі вы выкарысталі яек.

ТЫЯ Ж САМЫЯ ВАФЛІ ІНАКШ

Тры кватэркі смятаны ўзбіць на пену, змяшаць з шасцю жаўткамі і паўфунтам добрай сухой мукі, пакласці пену з бялкоў і пячы.

ВАФЛІ НА СМЕТАНКОВЫМ МАСЛЕ

Паўкварты масла асвятліць, астудзіць і ўзбіць з жаўткамі ад сямі яек. Усыпаць паўтары кватэркі мукі, вымешаць, уліць таксама паўкватэркі смятанкі, добра ўзбіць і ўрэшце злучыць з узбітымі на пену бялкамі. Пячы, як звычайна.

ХРУМСТКІЯ ВАФЛІ НА МАСЛЕ

Расцерці да белага кватэрку асветленага масла, пакласці чатыры альбо шэсць жаўткоў, паўкварты мукі (насыпанай лёгка), паўтары кватэркі летняй вады і добра ўзбіць гэта ў аднастайную масу. Узбіць пену з бялкоў, змяшаць яе асцярожна з цестам, паставіць місу ў халодную ваду, каб пена не апала, нагрэць форму і пячы вафлі звычайным спосабам. Цукру трэба класці ў цеста вельмі мала, інакш будзе падгараць.

Торты

Торты пякуцца са здобнага салодкага цеста і аздобліваюцца глазурай, крэмамі, садавіной. Яны рабіліся вялікіх памераў (іншы раз да метра даўжынёй) і разнастайнай формы: круглыя, квадратныя, у выглядзе пірамід, конусаў і т.д. Пякуць торты з аднаго кавалка цеста ці складаюць з некалькіх "бліноў", перакладаючы канфіцюрамі. Цеста таксама можа быць розным: здобнае на дражджах, бісквітнае, слаёнае, пясочнае, вафельнае, з тварагу. Але які б ні быў торт па форме ці зместу, ён абавязкова павінен мець шыкоўны выгляд: аздоблены глазурай, упрыгожаны ружамі, зоркамі, лісточкамі з шакаладу, крэму.

Для ўсялякага цеста, што замешваецца на ўзбітых яйках альбо расцёртых жаўтках, яйкі расціраюць і ўзбіваюць заўсёды ў адзін бок і да таго часу, пакуль жаўткі з цукрам не пабялеюць. Як толькі ўсыпалі муку, кідайце расціраць і акуратна змяшайце яечную пену з мукой. Калі ж пену будзеце класці ў рашчыненае ўжо цеста, найлепш рабіць гэта, пасыпаўшы яе мукой, далікатна лыжкаю зверху ўніз вымешаць, цеста адразу ж пакласці ў форму і паставіць у печ. Калі памарудзіць, мука занадта набракне і абцяжарыць цеста, пена ападзе і цеста будзе цяжкім і з закальцам.

Абвараныя і вылушчаныя мігдалы трэба высушыць і стаўчы, спырснуўшы вадой альбо бялком, каб не пусцілі алей.

Найважнейшае ў тым, каб выпечка ваша ўдалася, — належная ступень цеплыні ў печы. Вызначаюць яе так. У добра напаленую печ праз хвіліну пасля таго, як яе вымецеце, пакладзіце аркуш паперы альбо насыпце вотруб'я, калі адразу ж зжоўкне альбо згарыць, тады печ яшчэ занадта гарачая, калі паволі пачне скручвацца і жаўцець, значыць, мае патрэбную цеплыню.

Цеста на пене ніколі нельга перастаўляць у печы, трэба адразу ставіць у тое месца, дзе яно будзе даходзіць, інакш можа апасці.

Калі хочаце пазнаць, ці спяклося цеста, трэба пракалоць яго саломкай альбо вострай драўлянай палачкай: выцягнеце яе сухой — пірог гатоў, застанецца крыху цеста — трэба яшчэ запякаць.

Дзеля надання вырабам прыгожага выгляду іх мажуць глазурамі, якія робяцца наступным чынам.

Глазура белая. Усыпаць паўкварты (альбо менш, у залежнасці ад патрэбы) цукровай пудры, уліць пару бялкоў і расціраць таўкачом у місе на пульхную масу. Калі будзе занадта вадзяністай — дасыпце цукру, калі занадта густая — дадайце бялкоў і крыху соку з цытрыны, адразу ж стане бялейшай. Гушчыня глазуры павінна быць такая, каб можна было накладваць на цеста нажом. Таму вымешваць яе трэба датуль, пакуль не зачне лускаць пад таўкачом і на паверхні не

з'явяцца бурбалкі. Дрэнна расцёртая глазура не будзе мець глянцу пасля таго, як засохне.

Калі хочаце мець **шакаладную глазуру**, трэба ў амаль гатовую глазуру ўсыпаць крыху цёртага шакаладу і парасціраць разам з ім.

Глазура празрыстая. Паўшклянкі ружавай вады змяшаць з паўшклянкаю вады крынічнай і заліць у рондалі шклянку дробнага цукру. Варыць гэта, мяшаючы, да гушчыні рэдкай кашы, зняць з агню і мяшаць увесь час у цёплым месцы, каб глазура не застыла. Як пабялее — выліць на торты, булачкі, бабкі і іншыя вырабы і ставіць, каб падсохлі.

ТОРТ МІГДАЛАВЫ

Стаўчы ў ступе фунт вылушчаных міндалаў, спырснуўшы іх вадой, каб не пусцілі алею, перакласці ў макацёр, усыпаць фунт дробнага цукру, пакласці шэсць лотаў свежага нясоленага масла, трошкі цытрынавай скуркі і расціраць увесь час, убіваючы па адным трынаццаць жаўткоў. Большую частку гэтай масы перакласці ў тортавую форму, пакрыць густым парэчкавым варэннем, з рэшты масы выкласці берагі, а зверху — краты, абсыпаць цукрам і запякаць у лёгкім духу.

Часам можна берагі і краты пакрыць белай глазурай.

ТОРТ МІГДАЛАВЫ ШЭРЫ

Добра расцерці восемь жаўткоў з яек, звараных укрутую, дадаць фунт мігдалаў, пакрышаных разам з шэрай шалупінай, фунт дробнага цукру, тры сырыя яйкі, чвэрць фунта свежага нясоленага масла, сок з цытрыны, трошкі цытрынавай скуркі, вымешаць усё гэта ў аднастайную масу і пячы ў форме, намазанай маслам. Пасля таго як спячэцца, абліць глазурай.

ТОРТ ПАЎМІГДАЛАВЫ

Расцерці фунт свежага масла да стану смятаны, дадаць фунт з чвэрцю дробнага цукру, восем жаўткоў, паўфунта дробна скрышаных салодкіх і некалькі горкіх мігдалаў. Калі добра разатрэцца, усыпаць фунт мукі, добра вымешаць. Пасля дадаць узбітую пену з васьмі бялкоў, цеста асцярожна вымешаць, перакласці ў тортавую форму і паставіць у печ.

ТОРТ БУЛЬБЯНЫ З МІГДАЛАМІ

Кубак цукру расцерці з дванаццацю жаўткамі, укладаючы іх па адным, пакласці ў кубак дробна скрышаных салодкіх мігдалаў і нека-

лькі горкіх, усыпаць трошкі цытрынавай скуркі, кубак крухмалу і ўсё добра расцерці. Тады пакласці пену з дванаццаці бялкоў, асцярожна вымешаць, уліць у тортавую форму, намазаную маслам, і паставіць у не надта гарачую печ. Пасля таго як спячэцца, памазаць глазурай.

ТОРТ КРОХКІ

Расцерці фунт масла да стану смятаны, укладаючы па адным дзесяць жаўткоў, дадаць, працягваючы расціраць, паўфунта цукру, пару лыжак дробна стоўчаных сухароў, тры чвэрці фунта бульбянога крухмалу, цёртую скурку з адной цытрыны, чатыры лоты дробна крышанай смажанай апельсінавай скуркі і ўрэшце пену з дзесяці бялкоў. Паклаўшы пену, асцярожна вымешаць, перакласці ў форму і пячы, а потым пакрыць глазурай і абсушыць.

ТОРТ КРОХКІ ІНАКШ

Вымесіць на стальніцы цеста, узяўшы паўфунта мукі, два яйкі, паўфунта дробнага цукру, столькі свежага масла, колькі заважыць адно яйка, і дадаўшы цёртую скурку з адной цытрыны. Цеста падзяліць напалам, раскачаць кожную частку на таўшчыню пальца, выкраіць два аднолькавыя кругі і спячы іх на блясе. Намазаць адзін круг якім-небудзь мармеладам, на яго пакласці другі, абліць усё глазурай, абсыпаць макам альбо рознакаляровым цукрам і падсушыць у печы.

ТОРТ СЫПКІ

Тры чвэрці фунта нясоленага масла расцерці да стану смятаны, дадаючы па адным пятнаццаць жаўткоў і паступова ўсыпаючы паўфунта дробнага цукру. Расціраць гэта гадзіну — да белага, пасля дадаць цёртую скурку з цытрыны, жменю вылушчаных і дробна скрышаных мігдалаў, тры чвэрці фунта бульбянога крухмалу; урэшце восем бялкоў, узбітых на пену, і кілішак араку дзеля таго, каб маса была пульхнейшай. Цеста трэба асцярожна вымешаць, перакласці ў форму, намазаную маслам, і запячы, а потым памазаць глазурай.

ТОРТ СЫПКІ ІНАЧАЙ

Расцерці тры чвэрці фунта свежага нясоленага масла да стану смятаны, дадаючы па адным жаўткі (можна да тузіна), усыпаць фунт цукровай пудры, увесь час расціраючы, фунт пшанічнай мукі, трошкі цытрынавай скуркі, пакласці пену з дванаццаці бялкоў, асцярожна вымешаць зверху ўніз, запячы і аздобіць.

ТОРТ ПЯСОЧНЫ

Фунт цукру расцерці з пятнаццацю яйкамі, дадаць па адным пятнаццаць жаўткоў і расціраць, уліваючы патроху фунт асветленага сцюдзёнага масла. Усыпаць паўфунта бульбянога крухмалу і паўфунта сухой пшанічнай мукі, трошкі цытрынавай скуркі, вымешаць на пульхную масу, пераклaсці ў круглыя папяровыя формы і запякаць у лёгкім духу. Калі бліны будуць гатовыя, памазаць іх любым варэннем, пакласці адзін на другі, упрыгожыць зверху глазурай і апельсінавай скуркай і падсушыць.

ТОРТ ТЛУСТЫ

Фунт асветленага масла расцерці да стану смятаны, убіваючы па адным дзесяць жаўткоў, пакласці тры чвэрці фунта цукровай пудры, фунт сухой мукі — усё добра перацерці, уклaсці пену з дзесяці бялкоў, асцярожна вымешаць, раздзяліць на дзве часткі і спячы два бліны. Калі будуць гатовыя, пераклaсці іх варэннем, абліць глазурай і падсушыць.

ТОРТ ПЕРАКЛАДАНЫ

Узяць паўфунта цукру, столькі ж мукі і асветленага масла. Масла расцерці да стану смятаны, усыпаць потым цукар і працягваць расціраць. Пасля дадаць муку і пяць яек, убіваючы іх па адным і расціраючы добра, да пульхнаты. Зрабіць некалькі кружкоў з паперы, раскласці на кожны цеста на таўшчыню малога пальца і паставіць на пятнаццаць хвілін у печ. Калі спякуцца, намазаць кожны кружок любым варэннем, пакласці адзін на другі, паліць торт глазурай і падсушыць яе ў печы.

ТОРТ ЖУРАВІНАВЫ

Расцерці да смятаны фунт свежага нясоленага масла, пакласці фунт цукру, вымешаць, дасыпаць патроху фунт з чвэрцю пшанічнай мукі, а таксама ўбіць па адным восем яек. Добра ўсё перамяшаць, пакласці трошкі горкіх мігдалаў альбо цытрынавай скуркі дзеля паху і мяшаць, пакуль маса не будзе пульхнай. Намазаць маслам два плоскія кругі для торта, пакласці на іх цеста і паставіць у негарачую печ. Калі спякуцца, намазаць густым журавінавым сіропам, скласці бліны разам, верх таксама памазаць журавінавай масай і паставіць у печ, каб падсохла.

Можна з гэтага цеста зрабіць не торт, а пірожныя: трэба цеста раскласці на блясе, намазанай маслам і абсыпанай мукой, і паставіць у негарачую печ. Калі спячэцца напалову, выцягнуць з печы, не

здымаючы цеста з бляхі, вострым нажом пакроіць яго на квадраты і зноў паставіць у печ, каб дапяклося. Потым дастаць, намазаць журавінавым мармеладам, скласці па два квадраты адзін на другі, abліць глазурай і дапячы.

ТОРТ СМЕТАНКОВЫ

Добра ўзбіць на пену дзесяць бялкоў, пакласці фунт цукру і вымешаць. Выкраіць некалькі папяровых кругоў, зрабіць папяровую лейку, пакласці ў яе ўзбітую пену, адрэзаць востры канец і выціскаць пену на берагі папяровых кругоў, потым паставіць у печ на вольны дух, каб засохлі. Калі бялкі высахнуць, узбіць на лёдзе кварту густой смятанкі на тугую пену, змяшаць з цукровай пудрай і ванілінам, скласці знятыя з паперы колы адзін на другі на талерцы, у сярэдзіну пакласці сметанковую пену, накрыць блінам з бялковай пены, на яго павыціскаць праз лейку разнастайныя кветкі і іншыя ўпрыгожанні, прыбраць ягадамі і падаваць на стол.

ТОРТ СМЕТАНКОВЫ ІНАКШ

Расцерці на смятану дванаццаць лотаў нясоленага масла, укладаючы ў яго па адным дванаццаць жаўткоў, усыпаць чвэрць фунта тоўчанага цукру, цёртую скурку з адной цытрыны, паўфунта вылушчаных тоўчаных міндалаў, уліць шэсць лыжак густой смятанкі і добра мяшаць усё гэта паўгадзіны, дадаўшы таксама чатыры лоты вымытых і абсушаных дробных разынак, а на заканчэнне — пену з чатырох бялкоў. Выкласці форму крохкім цветам (як на пясочны торт), выліць туды вымешаную масу і паставіць у печ.

ТОРТ ЯЕЧНЫ

Фунт ачышчаных ад лускі мігдалаў стаўчы з адным яйкам, дадаць трыццаць жаўткоў і чвэрць фунта цукру і расцерці да белага, потым усыпаць крыху дробна скрышанай апельсінавай скуркі. Узбіць на пену трыццаць бялкоў, асцярожна змяшаць з мігдалавай масай і фунтам мукі. Раскласці цеста ў некалькі пляскатых формачак і спячы кружкі, перакласці іх яблычным павідлам, зверху абліць глазурай, прыбраць варэннем, жэле і падсушыць у печы.

ТОРТ БІСКВІТНЫ

Фунт цукру і дваццаць жаўткоў расцерці да белага. Усыпаць дзеля паху горкіх тоўчаных мігдалаў ці кардамону, уліць кілішак віна малагі, пакласці пену з дваццаці бялкоў, фунт сухой перасеянай мукі,

асцярожна вымешаць, уліць у форму, намазаную маслам, і запячы. Абліць зверху глазурай і аздобіць варэннем.

ТОРТ ШАКАЛАДНЫ

Пасушыць фунт пачышчаных мігдалаў, дробна стаўчы разам з шэрай шалупінай, дадаць тры чвэрці фунта цукру, убіць па адным дваццаць чатыры жаўткі і расціраць гадзіну ў адзін бок. Усыпаць фунт здробненага шакаладу, паўлота цынамону, пакласці васемнаццаць бялкоў, узбітых на пену, і асцярожна вымешаць. Намазаць нясоленым маслам тортавую форму, абсыпаць сухарамі, пераліць у яе масу і запячы. Памазаць глазурай і ўпрыгожыць паводле густу.

ТОРТ ШАКАЛАДНЫ ІНАКШ

Кубак цукру расцерці з дванаццацю жаўткамі да белага, усыпаць трошкі цынамону і цытрынавай скуркі, пакласці кубак патоўчанага шакаладу, пару лыжак дробна стоўчанага сушанага хлеба, а потым пену з дванаццаці бялкоў. Перакласці ў форму, намазаную маслам, і запячы. Як спячэцца, абліць шакаладнай глазурай і падсушыць.

ЯШЧЭ АДЗІН ШАКАЛАДНЫ ТОРТ

Фунт шакаладнага цукру ўсыпаць у вялікую місу, дадаць па адным дваццаць чатыры жаўткі і расцерці да белага. Усыпаць дванаццаць лотаў сцёртага шакаладу, паўфунта дробных перасеяных сухароў, чвэрць фунта пшанічнай мукі, пакласці пену з дваццаці ўзбітых бялкоў і ўсё разам асцярожна вымешаць. Намазаць маслам форму, пасыпаць сухарамі, уліць прыгатаваную масу і паставіць у печ. Як торт будзе гатовы, паліць глазурай і ўпрыгожыць канфіцюрам ці варэннем.

Гэты торт мае тую перавагу, што яго можна захоўваць доўгі час і ён не сапсуецца.

ТОРТ ЯБЛЫЧНЫ

Ababраць пятнаццаць вінных яблыкаў, пакроіць на тоненькія лустачкі, перасыпаць цукровай пудрай і цынамонам. Фунт нясоленага масла расцерці да стану смятаны, убіць у яго па адным шаснаццаць яек, усыпаць паўфунта вылушчаных і стоўчаных мігдалаў, паўфунта цукру і расціраць усё да белага. Пакласці ў гэтую масу паўфунта хлебнага мякішу, вымачанага ў смятанцы і добра выціснутага, а таксама цёртую скурку з адной цытрыны і крышаныя яблыкі.

Вымешаць усё гэта, перакласці ў форму, намазаную маслам і пасыпаную сухарамі, і паставіць у гарачую печ.

ТОРТ "АЎГІННЯ"

Расцерці на густую масу чатыры яйкі і два жаўткі, дадаўшы тры чвэрці фунта цукру, пакласці адзінаццаць лотаў бульбяной мукі (крухмалу). Узяць два лоты цукатаў, тры лоты абабраных ад шкарлупін арэхаў, восем лотаў салодкіх мігдалаў, кожны з гэтых інгрэдыентаў раздзяліць напалову і адну з іх дробна пакрышыць, а другую парэзаць уздоўж. Тады злучыць іх з папярэдне прыгатаванай масай і расцерці да пульхнаты. Спячы два альбо тры бліны, памазаць іх варэннем, скласці адзін на другі і паліць глазурай.

ТОРТ "АЛЕКСАНДРЫНСКІ"

Узяць фунт мукі, чвэрць фунта цукру, дванаццаць лотаў масла і два яйкі — усё разам расцерці. Падзяліць цеста на дзве часткі, раскачаць на два вялізныя бліны, намазаць варэннем, скласці разам і запячы, а потым паліць глазурай і ўпрыгожыць варэннем паводле густу.

ТОРТ "КАРМЕЛІТАНСКІ"

Фунт цукровай пудры, восем яек і адзін жаўток расціраць у адзін бок адну гадзіну. Пакроіць уздоўж восьмую частку фунта салодкіх мігдалаў і гэтую ж колькасць буйна скрышыць. Дадаць мігдалы ў расцёртыя яйкі, усыпаць трошкі дробнай цытрынавай скуркі, паўфунта мукі, добра вымешаць і запячы ў форме, намазанай маслам.

ТОРТ ЦУКРОВЫ

Расцерці паўфунта масла да стану смятаны, змяшаць з паўфунтам цукру, паўфунтам мукі і цёртай цытрынавай скуркай. Раскачаць гэта цеста на таўшчыню пальца, выразаць кавалак памерам з бляху, на якой будзеце пячы торт, намазаць яго варэннем, а з астатняга цеста павыразаць разнастайныя фігуркі: лісты, кветкі. Памазаць фігуркі разбітым яйкам, пакласці на торт і запячы ў печы. Калі спячэцца, памазаць упрыгожанні вадой, пасыпаць цукрам і падсушыць.

ТОРТ ЦЫТРЫНАВЫ

Паўфунта масла расцерці да смятаны, дадаць па адным дзевяць жаўткоў і расціраць пятнаццаць хвілін. Усыпаць паўфунта цукру, цёртую цытрынавую скурку, жменю пачышчаных стоўчаных мігдалаў, паўфунта добрай мукі, пакласці чатыры бялкі, узбітыя на пену, і ўсё гэта моцна вымесіць. Намазаць маслам бляху, абсыпаць

мукой, пакласці на яе масу, абгладзіць, пасыпаць крышанымі мігдаламі, падсмажанымі ў невялікай колькасці цукру з сокам з паловы цытрыны, памазаць разбітым яйкам і запячы.

ТОРТ З РАЗЫНКАМІ

Чвэрць фунта дробных і столькі ж буйных разынак перабраць, памыць і варыць у віне, аж пакуль не набрыняюць. Тым часам узяць паўфунта масла, тры яйкі, тры жаўткі, дзве лыжкі вадкіх дражджэй, пяць лыжак смятаны, дзве лыжкі цукру, крыху цынамону, фунт сухой мукі, замясіць цеста і пакінуць, каб падышло. Як вырасце, намазаць маслам бляху, раскласці на ёй цеста, пасыпаць зваранымі ў віне разынкамі, крышанымі мігдаламі, тоўчаным цукрам і цынамонам. Зрабіць з рэшткі цеста маленькія вяночкі, выкласці імі берагі торта і даць яму падысці. Потым памазаць узбітым яйкам, пасыпаць цукрам і запячы ў не надта гарачай печы.

ТОРТ-ПІРАМІДА

Узяць дванаццаць яек і па паўфунта цукру, масла і добрай пшанічнай мукі. Масла расцерці да стану смятаны, укладаючы паступова яйкі і цукар, усыпаць трошкі тоўчаных мушкатнага арэху і цынамону, ваніліну, дадаць муку і вырабіць усё на пульхную масу. Выкраіць з паперы некалькі кругоў, адзін меншы за другі, намазаць кожны цестам на таўшчыню пальца і запячы ў мерна выпаленай печы. Калі спякуцца, намазаць усе, апрача меншага, рознымі варэннямі і пакласці адзін на другі так, каб найменшы быў наверсе. Кружкоў тых можа быць шэсць альбо восем — чым вышэйшы будзе торт, тым прыгажэйшы. Дзеля аздобы ўпрыгожыць яго глазурай некалькіх колераў, а наверсе пакласці марцыпаны альбо ружу і падсушыць. Замест варэння можна перакласці гэты торт крэмавай пенай з ванілінам.

ТОРТ-ПІРАМІДА ІНАКШ

Узбіць пену з пятнаццаці бялкоў, змяшаць з фунтам цукру і выкласці на паперы з гэтай масы шэсць ці восем кружкоў адзін меншы за другі, таўшчынёю ў цалю. Абгладзіць, параўняць нажом, пакласці на бляху і паставіць у цёплую печ. Трымаць у ёй тры гадзіны, пакуль зусім не высахнуць. Выцягнуўшы з печы, падправіць форму нажом, астудзіць, бо цёплыя не адстануць ад паперы. Пакласці на талерку самы вялікі кружок, на яго — пену, узбітую з густой смятанкі з ванілінам і дробным цукрам, потым большы з астатніх кругоў і зноў пену і гэтак далей. На верх пакласці пену.

Можна гэты торт прыбраць варэннем.

ТОРТ "ЗОРКА"

Фунт вылушчаных мігдалаў дробна стаўчы, высыпаць на стальніцу, усыпаць тры чвэрці фунта тоўчанага цукру (цукровай пудры), паўлота цынамону, трошкі апельсінавай і цытрынавай скуркі, паўфунта добрай мукі, дадаць шэсць бялкоў, узбітых на пену, і ўсё добра вымешаць — да пульхнаты. Раскачаць цеста і пакласці яго на бляху, намазаную маслам, памазаць якім-небудзь мармеладам альбо варэннем, а з рэшты цеста выкласці пасярод зорку і аздобіць краі торта. Запякаць у негарачай печы. Потым памазаць зорку каляровай глазурай і падсушыць.

ТОРТ МАКАВЫ

Фунт маку ўкінуць на гадзіну ў кіпень, прыкрыць, каб набрыняў, потым прамыць некалькі разоў, адцадзіць праз сіта і пакінуць сохнуць. Калі мак будзе сухі, расцерці яго як мага танчэй, дадаць, увесь час расціраючы, па адным трыццаць жаўткоў, фунт цукру, уліць пяць кватэрак смятанкі, укінуць жменю тоўчаных горкіх мігдалаў, усыпаць фунт крухмалу. Калі ўсё добра разатрэцца, пакласці пену з васемнаццаці бялкоў, асцярожна вымешаць, перакласці цеста ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і паставіць яе ў печ.

ТОРТ ЗВЫЧАЙНЫ

Расцерці фунт нясоленага масла, восем жаўткоў, фунт мукі, а на заканчэнне дадаць пену васьмі ўзбітых бялкоў і ўсё добра перамяшаць. Спячы з гэтага цеста два кружкі, перакласці мармеладам альбо варэннем, зверху паліць глазурай альбо абкласці крэмавай пенкай з ванілінам.

ТОРТ ЛІСТКОВЫ З ВІШНЯМІ

Узбіць тры яйкі і чатыры жаўткі, дадаць кватэрку смятанкі, тры лыжкі дражджэй і трошкі солі. Уліць гэта ў муку, узяўшы яе фунт з чвэрцю, добра вымесіць і пакінуць, каб цеста падышло. Тым часам вымыць у вадзе тры чвэрці фунта толькі што збітага масла, выціснуць яго і пакінуць на холадзе. Раскачаць цеста на квадрат, пакласці на яго расплясканае масла, чатыры рагі цеста захінуць у канверт і асцярожна раскачаць, як ліспковае цеста, каб масла не прабілася наверх. Зноў цеста скласці ў канверт і зноў раскачаць, і так рабіць тры разы. Апошні раз раскачаць на таўшчыню маленькага пальца. Потым выкраіць з цеста два кругі, накласці на адзін вішнёвага

варэння і прыкрыць другім кругам. З рэшты цеста выкласці берагі, зрабіць краты і даць ім падрасці. Потым памазаць іх узбітым яйкам, пасыпаць цукрам і запячы. Як спячэцца, пакласці паміж кратаў вішань з варэння.

ТОРТ З ВІШАНЬ АЛЬБО СЛІЎ

Паўфунта масла расцерці да стану смятаны, дадаць па адным восем яек, два жаўткі, паўфунта цукру і паўфунта вылушчаных і дробна скрышаных міндалаў. Усё гэта расціраць у адзін бок паўгадзіны, потым усыпаць дробна скрышаную скурку з аднае цытрыны, трошкі цынамону, дадаць паўфунта тоўчаных сухароў, спырснутых крыху вінам, альбо такую ж колькасць мякішу булкі, вымачанай у малацэ і выціснутай, і ўрэшце паводле густу вішань, звараных з цукрам і астуджаных. Намазаць форму маслам, абсыпаць сухарамі, пакласці цеста і паставіць у печ на паўгадзіны.

Замест вішань можна скарыстаць спелыя слівы, якія трэба на некалькі хвілін укінуць у вар, пасля абабраць скуркі, павымаць костачкі, абкачаць у цукры і цынамоне і змяшаць з тортавай масай.

ТОРТ АГРЭСТАВЫ

Крыху недаспелы агрэст пачысціць, абварыць кіпнем і астудзіць на сіце. Добра абсыпаць цукрам, змяшаць з некалькімі дробна тоўчанымі сухарамі, цынамонам і гэту масу накласці на цеста, зробленае, як на крохкі торт. Зверху пакідаць кавалачкі масла, запячы і падаваць цёплы.

ТОРТ З СУШАНЫХ СЛІЎ

Фунт сушаных сліў укінуць у вар і пачакаць, пакуль набрыняюць. Потым адцадзіць, выбраць костачкі, а самі слівы дробна скрышыць. Заліць фунт цукру некалькімі лыжкамі віна і зварыць густы сіроп, потым дадаць у яго фунт тоўчаных міндалаў, крышаныя слівы, дробна скрышаную цытрынавую скурку, трошкі тоўчаных цынамону і гваздзікі. Усё гэта крыху падсушыць на вуголлі, мяшаючы лыжкай, і астудзіць. Пакласці ў гэтую масу пену з шасці бялкоў, вымешаць, перакласці ў форму з паперы, тоўста намазаную маслам, і запячы ў летняй печы. Калі астыне, паліць глазурай і ўпрыгожыць апельсінавай зваранай у цукры скуркай і жэле.

Можна для гэтага торта скарыстаць на спод крыху цеста, зробленага, як для крохкага торта.

ТОРТ КРОХКІ З ВІШНЯМІ

Расцерці тры чвэрці фунта нясоленага масла да стану смятаны, усыпаць чвэрць фунта дробнага цукру, убіць два жаўткі і два цэлыя яйкі, пакласці цёртую скурку з цытрыны і фунт найлепшай перасеянай мукі. Расцерці ўсё гэта на пульхную масу, раскачаць вялікі круг, пакласці на паперу альбо бляху. Краі круга абкласці рэшткамі гэтага ж цеста, запячы, потым абсыпаць вішнямі, выбраўшы з іх костачкі і адціснуўшы сок, абсыпаць густа цукрам і цынамонам і паставіць у гарачую печ, каб падрумяніўся.

ТОРТ З ВАЛОСКІХ АРЭХАЎ

Фунт свежых валоскіх (грэцкіх) арэхаў стаўчы ў ступе, дадаўшы трошкі бялку, каб не пусцілі алею. Потым перакласці ў іншую пасудзіну, усыпаць фунт цукровай пудры і расціраць, убіваючы па адным васемнаццаць жаўткоў, усыпаць чатыры лыжкі пшанічнай мукі і на заканчэнне дадаць пену з васемнаццаці бялкоў. Асцярожна вымешаць цеста, напоўніць ім дзве формы і паставіць у печ. Як бліны спякуцца, перакласці іх арэхавай масай, зробленай наступным чынам. Шэсць лотаў ачышчаных ад шалупіння мігдалаў і шэсць лотаў валоскіх арэхаў добра стаўчы з паўфунтам цукру, уліць некалькі жаўткоў і адзін бялок і, паставіўшы на агонь, мяшаць лыжкай, аж пакуль маса не загусцее. Калі застыне, перакласці ёю бліны, паліць торт глазурай і паставіць у цёплую печ, а пасля прыбраць варэннем.

ТОРТ З ЛЯСНЫХ АРЭХАЎ

Два фунты вылушчаных арэхаў стаўчы з двума фунтамі дробнага цукру. Узбіць пену з дваццаці бялкоў і змяшаць яе з арэхамі. Масу падзяліць на тры часткі, раскласці на тры роўныя кругі на паперы і запячы. Як будуць гатовыя, скласці адзін на другі, перакладаючы варэннем альбо мармеладам, памазаць глазурай і падсушыць у печы.

Арэхі трэба абавязкова таўчы з цукрам, бо могуць пусціць алей.

ТОРТ З БЛІНОЎ

Спячы звычайныя бліны. Памазаць іх мармеладам з яблыкаў альбо канфіцюрам, згарнуць кожны ў клін і скласці стосікам бліны на металічнай талерцы, густа абсыпаючы цукрам. Узбіць на пену некалькі бялкоў, змяшаць з цукрам і дробна скрышанымі салодкімі мігдаламі, аздобіць гэтым бліны зверху і запячы, а перад падаваннем abліць сокам.

Марцыпаны, пернікі, цукеркі

Марцыпаны, як і многае іншае ў кулінарні, што распаўсюдзілася па свеце, былі вынайдзены французскімі кулінарамі. У беларускую кухню яны трапілі хутчэй за ўсё з нямецкай, дзе былі асабліва пашыраны ў XVIII-XIX стагоддзях. Марцыпаны рабіліся з цукровай пудры і здробненых на парашок арэхаў, звычайна міндальных. Пры злучэнні гэтых прадуктаў атрымліваецца надзвычай эластычная маса і без усялякіх дамешкаў з яе можна фармаваць вырабы любой формы. Марцыпаны аздабляліся глазурай ці ўжываліся без яе — так лепш захоўваўся пяшчотны смак сапраўднага марцыпана.

Пернікі з даўняй пары ўжывалі ў нацыянальных кухнях Еўропы, хаця, выробленыя ў розных мясцінах, яны значна адрозніваліся. Напачатку пернікі рабілі толькі з мукі і мёду, пасля замест мёду ўжываліся патака і цукар. Але што вылучае гэты выраб з іншых мучных страў — гэта наяўнасць сумесі разнастайных вострых прыпраў: чорнага перцу, кардамону, гваздзікі, карыцы, імбіру, бадзяну, лімоннай (цытрынавай) альбо апельсінавай цэдры. Суадносіны гэтых прыпраў маглі быць рознымі, але яны павінны быць абавязкова. Латышы і эстонцы ў пернікі клалі больш перцу, палякі — кардамону і гваздзікі, руская — імбіру, карыцы і бадзяну. На Беларусі ў пернікі дадавалі больш за іншыя прыправы лімонную і апельсінавую цэдру, карыцу, гваздзіку, імбір.

МАРЦЫПАНЫ ХАТНІЯ

Фунт салодкіх і некалькі штук горкіх мігдалаў абварыць, абсушыць і сцерці на дробнай тарцы. Стаўчы фунт цукру, перасеяць на сіта і змяшаць з мігдаламі, уліць трошкі вады, рукой добра вымешаць, прыкрыць і паставіць на ноч. Назаўтра зноў добра вымешваць пятнаццаць хвілін, уліць тры кроплі алею. Выкласці на стальніцу, распляскаць рукой на палову пальца таўшчынёй і выразаць формамі разнастайныя фігуркі. Пакласці іх на драўлянае донца, уставіць яго ў патэльню, прыкрыць яе вечкам і паставіць у печ. Як запякуцца, трэба адразу ж упрыгожыць глазурай і канфіцюрамі. Потым паставіць у печ, каб падсохлі.

МАРЦЫПАНЫ ІНАЧАЙ

З фунта салодкіх мігдалаў выняць штук дзесяць альбо дваццаць (на свой густ), а замест іх укласці горкія. Мігдалы абварыць, абабраць, падсушыць, стаўчы як мага драбней. Перасеяць на сіта і буйныя кавалачкі зноў пературчы з цукрам. Узяць фунт цукру,

здрабніць на пудру, перасеяць і змяшаць з мігдаламі. Вымесіць гэтую масу, спырснуўшы крыху вадой, рукамі, потым адразу ж, каб не подсохла, накладваць у формачкі, паставіць іх на бляху і зверху прыкрыць другой бляхай, на якую трэба пакласці распаленае вугалле, і запячы.

На глазуру ўзяць чвэрць фунта альбо больш цукру, стаўчы яго дробна і на працягу гадзіны расціраць з вадою (найлепш церці каля трох гадзін). Чым даўжэй расціраецe, тым лепшай будзе глазура. Калі марцыпаны астынуць, аздобіць іх глазурай, падсушыць і ўпрыгожыць кветкамі, зробленымі з бялка, узбітага з цукрам.

МАРЦЫПАНЫ ЯШЧЭ ІНАЧАЙ

Паўфунта пачышчаных салодкіх мігдалаў стаўчы ў каменнай ступе, дадаўшы бялок ад аднаго яйка. Калі мігдалы будуць напалову стоўчаныя, усыпаць фунт цукровай пудры і два лоты зваранай з цукрам крышанай апельсінавай скуркі. Таўчы ўсё гэта, падліваючы яшчэ адзін бялок, датуль, пакуль маса не стане мяккай і цягучай. Тады выкласці яе на стол, пасыпаць цукрам, раскачаць і выразаць разнастайныя фігуркі. Пакласці іх на бляху і паставіць у печ, як спякуцца — упрыгожыць глазурай і канфіцюрамі.

Можна з гэтае масы рабіць клёцачкі і падаваць як марцыпанавыя цукеркі.

ПЕРНІКІ МАРЦЫПАНАВЫЯ КЛЯШТАРНЫЯ

Фунт салодкіх і некалькі горкіх мігдалаў абварыць, абабраць шалупінне, спаласнуць халоднай вадой і вільготныя стаўчы. Паўфунта цукровай пудры, паўлота тоўчанай гваздзікі разам перамяшаць і ўсыпаць да стоўчаных мігдалаў. Перацерці ўсё на клейкую масу, накладаць у драўляныя альбо бляшаныя формы і сушыць у цёплай печы. Як зацвярдзеюць зверху, памазаць глазурай.

Да гэтае масы нельга дадаваць ані кроплі вады, бо сапсуецца.

ПЕРНІКІ МЯДОВЫЯ (РЭЦЭПТ ПЕРШЫ)

Узяць гарнец мёду, добра разагрэць і ўліваць у яго патроху, памешваючы, шклянку спірту. Усыпаць кубак лаванды, лыжку тоўчанага імбіру, тры чвэрці лыжкі зваранай і скрышанай апельсінавай скуркі і столькі ж цытрынавай, паўлота анісу, добра вымешаць, дадаць да пяці кварт буйной жытняй мукі, добра падпражанай у гарачым рондалі. Моцна ўзбіць лапаткаю, як астыне, мясіць пару гадзін рукамі. Потым класці цеста рукамі ў формы. Рукі кожны раз апускаць у піва, разведзенае з мёдам, даведзенае да кіпення і астуджанае. Гэтым

жа півам памазаць зверху, упрыгожыць пернікі мігдаламі і цукатамі, а як трошкі падыдуць, паставіць у печ.

ПЕРНІКІ МЯДОВЫЯ (РЭЦЭПТ ДРУГІ)

Кварту чыстага мёду падагрэць так, каб ён аж падрумяніўся. Потым зняць яго з агню і сыпаць пшанічную муку, размешваючы ўвесь час. Мукі трэба сыпаць кварты чатыры альбо пяць — у залежнасці ад яе гатунку і якасці. Добра вымесіўшы, выкласці цеста на стальніцу і хай астывае. Як трошкі астудзіцца, мясіць рукамі датуль, пакуль не пабялее, тады ўсыпаць паўлота цынамону, паўлота стоўчанай гваздзікі, кардамону, паўлота англійскага перцу і жменьку дробна скрышанай апельсінавай скуркі. Цеста вымесіць яшчэ раз і рабіць пернікі, укладаючы ў сярэдзіну абабраныя ад шалупіння салодкія мігдалы, класці іх на бляху і ставіць у печ. Выцягнуўшы з печы, памазаць глазурай і зноў паставіць у печ, каб падсохлі.

ПЕРНІКІ МЯДОВЫЯ (РЭЦЭПТ ТРЭЦІ)

Закіпяціць у рондалі паўгарца мёду, усыпаць у гарачы столькі мукі, колькі трэба, каб маса стала густаватай, уліць, не мяшаючы, кватэрку спірту, пакласці па густу апельсінавай тоўчанай скуркі і імбіру. Усё гэта, мяшаючы, астудзіць, вымесіць рукамі да белага і рабіць пернікі якой хочаце велічыні. Пакласці іх на бляху, пасыпаную мукой, і паставіць у не надта гарачую печ.

ПЕРНІКІ МЯДОВЫЯ (РЭЦЭПТ ЧАЦВЁРТЫ)

Кварту мёду расцерці да белага, усыпаць у яго фунт перасеянай пшанічнай мукі і зноў расціраць паўгадзіны. Пакласці, увесь час расціраючы, дзевяць жаўткоў, трошкі дробна скрышанай апельсінавай скуркі, дадаць пену з узбітых бялкоў і асцярожна размяшаць у адзін бок. Зрабіць папяровыя формачкі, уліць у іх цеста, пасыпаць тоўчанымі мігдаламі, пакласці на бляху і паставіць у не надта гарачую печ.

ПЕРНІКІ ВЯСКОВЫЯ

На паўтара гарца мёду ўзяць два гарцы перасеянай жытняй мукі. Мёд варыць гадзіну, потым усыпаць трошкі тоўчаных перцу, гваздзікі, імбіру, кардамону, паўфунта зваранай і дробна скрышанай апельсінавай скуркі, уліць два кілішкі спірту. Вымесіўшы ўсё гэта, выліць у місу з мукой, лыжкаю перамяшаць і, мяшаючы, пачакаць, каб астыла. Пасля рукамі мясіць цеста, пакуль не пабялее. Выкласці

на стальніцу, пасыпаную мукой, і раскачаць. Кроіць на кавалкі, класці на пасыпаную мукой бляху і ставіць у негарачую печ.

ПЕРНІКІ ЖЫТНІЯ

На гарнец мёду трэба ўзяць паўгарца жытняй мукі і столькі ж пшанічнай. Муку добра падсушыць у гарачай печы на патэльні, перасеяць і ў гарачую ўліць гарачы мёд, размешваючы драўлянай лыжкай. Потым усыпаць трошкі тоўчанай гваздзікі, перцу, цытрынавай і апельсінавай скуркі (папярэдне зваранай, абрэзанай зверху і дробна скрышанай), уліць кілішак спірту. Усё гэта добра вымесіць, а калі цеста пачне адставаць ад рук, зрабіць пернікі, зверху пакласці мігдалы (усяго спатрэбіцца недзе паўтары шклянкі) і запякаць у печы на блясе.

Печ павінна быць не надта гарачая.

ПЕРНІКІ З ВАРЭННЕМ

Растапіць мёд, працадзіць на сіта, уліць трошкі ружавай альбо апельсінавай вады. Пшанічную муку напалову з крухмалам замясіць з мёдам, каб было не надта тугое цеста, раскачаць палову яго на блясе на таўшчыню пальца, намазаць якім-небудзь густым варэннем, накрыць зверху цестам, пакроіць на кавалачкі альбо зрабіць адзін вялікі пернік і ставіць у печ.

ПЕРНІКІ ХЛЕБНЫЯ

Тры чвэрці фунта дробнага цукру ўзбіваць гадзіну з дванаццацю яйкамі, паўфунтам салодкіх мігдалаў, пакрышаных са скуркай, і восьмай часткай фунта гваздзікі. Дадаць тоўчанага сушанага хлеба столькі, каб маса не была занадта густой, добра вымешаць і пераліць у скрыначкі, зробленыя з паперы. Запякаць у негарачай печы. Выцягнуўшы, памазаць бялкамі, узбітымі з цукрам, і падсушыць.

ПЕРНІКІ ЦУКРОВЫЯ

З фунта цукру зварыць густы, як патака, сіроп і астудзіць. Узбіць да белага тузін яек, змяшаць з сіропам, пакласці фунт бульбянога крухмалу, трошкі цынамону, гваздзікі, дзве лыжкі апельсінавай скуркі. Узбіць масу да пульхнаты, парабіць пернічкі, пакласці іх на засланую паперай бляху і паставіць у печ.

ПЕРНІКІ З КРУХМАЛУ

Узбіць да белага паўтара фунта мёду. Усыпаць у яго два фунты перасеянага бульбянога крухмалу і столькі ж пшанічнай мукі, убіць

восем жаўткоў і вымесіць усё гэта на пульхную масу, дадаючы патрошку тоўчанай гваздзікі, кардамону і зваранай і пакрышанай апельсінавай скуркі. Пасля асцярожна змяшаць з цестам узбітыя на пену бялкі. Зрабіць папяровыя формачкі, наліць у іх цеста і паставіць у негарачую печ. Калі запякуцца, пакроіць на лустачкі і падсушыць.

КАРАМЕЛЬКІ АПЕЛЬСІНАВЫЯ АЛЬБО ВІНАГРАДНЫЯ

Фунт цукру ў кавалках заліць шклянкаю вады і варыць у металічнай місе, сочачы, каб цукар не падгарэў. Спрабуюць, ці гатовы сіроп, наступным чынам. Памачыць пальцы ў халоднай вадзе з лёдам (яна павінна ўвесь час быць пад рукой), потым ухапіць імі крыху сіропу, зноў апусціць іх у ваду, і як сіроп застыне, спрабаваць яго зубамі: калі крохкі і лёгка раскусваецца, не ліпнучы, адразу ж здымаюць з агню. Тады асцярожна браць шчыпцамі частачкі апельсінаў альбо вінаград, мачаць іх у сіроп і складань на бляху, намазаную маслам альбо алеем і выцертую палатном ад залішняга тлушчу.

ЦУКЕРКІ СМЕТАНКОВЫЯ

Дробна стаўчы фунт цукру, заліць квартаю густой смятанкі і паставіць на невялікі агонь. Мяшаць драўлянаю лыжкаю датуль, пакуль не пачне жоўкнуць. На бляху, намазаную алеем і абцёртую палатном, выліць дзеля спробы лыжачку масы. Калі не разальецца, як вада, а затрымаецца ў форме карамелькі, а астыўшы зацвярдзее настолькі, што будзе гнуткай, тады выліць на бляху ўсю масу. Як застыне, пакроіць на прадаўгаватыя кавалачкі.

Колер гэтых цукерак павінен быць, як у добра забеленай кавы.

МІГДАЛЫ ПРАЖАНЫЯ

Паўфунта мігдалаў абварыць, ачысціць, пакроіць і добра падсушыць у печы. Стаўчы паўфунта цукру, падпражыць яго сухім у рондалі альбо ў чыгунку, мяшаючы драўлянай лыжкай, пасля ўкінуць мігдалы і, мяшаючы, яшчэ падпражыць з імі. Пасля выкласці на талерку, намазаную алеем, пакроіць на кавалачкі і падсушыць іх у печы.

Іншыя прысмакі да гарбаты, кавы, на дэсерт

ДЭСЕРТ З ГРЭЦКІХ КРУП

Узяць восем свежых яек, адлучыць жаўткі, выліць іх у місу, моцна расцерці, аж да белага. Потым усыпаць шклянку грэцкіх круп і зноў добра расцерці. Дадаць шклянку цукровай пудры, шэсць лыжак смятаны і яшчэ раз усё моцна сцерці да белага. Тады пакінуць на паўгадзіны, каб крупы набраклі. Нарэшце з бялкоў узбіць пену, змяшаць з прыгатаванай масай, уліць у фаянсавую пасудзіну, памазаную маслам, і паставіць у не надта гарачую печ.

Порцыя на восем чалавек.

ДЭСЕРТ З ГРЭЦКІХ КРУП ІНАЧАЙ

У кварту альбо трошкі менш смятаны (лепш кіслай) усыпаць кубак грэцкіх круп і ўкінуць шэсць жаўткоў. З бялкоў узбіць пену, змяшаць усё разам і запякаць у паўміску, намазаным маслам.

Порцыя на шэсць чалавек.

МІГДАЛАВЫ ДЭСЕРТ

Узяць паўтары кватэркі салодкіх мігдалаў і некалькі горкіх дзеля паху, а таксама кватэрку цукровай пудры. Мігдалы стаўчы ў ступе, пасля змяшаць з цукрам і перацерці разам, дадаючы па два дзесяць жаўткоў. Бялкі ўзбіць на пену, дадаць лыжку масла, змяшаць разам з мігдаламі, пакласці ў паўмісак і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

БІСКВІТНЫ ДЭСЕРТ

Расцерці да белага дзесяць жаўткоў з кватэркаю цукру і некалькімі стоўчанымі горкімі мігдаламі, усыпаць лыжку крухмалу, дадаць узбітыя на пену бялкі, асцярожна змяшаць, выліць у паўмісак і паставіць у печ на паўгадзіны. (Паўмісак трэба абавязкова намазаць маслам і абсыпаць мукой.)

Порцыя на дзесяць чалавек.

БІСКВІТНЫ ДЭСЕРТ З ЦЫТРЫНАЙ

Зварыць у вадзе так, каб можна было пракалоць саломінкай, адну вялікую альбо дзве малыя цытрыны. Перацерці іх на сіта ў ступу, усыпаць тры сталовыя лыжкі цукру і расціраць да белага, укладаючы па адным дванаццаць жаўткоў. Пасля пакласці моцна ўзбітыя бялкі, пасыпаць лыжкай крухмалу і асцярожна вымешаць у адзін бок. Пераліць гэтую масу ў паўмісак, намазаны маслам, і паставіць на

пятнаццаць хвілін у гарачую печ, пільнуючы, каб не перапячы, бо ападзе.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ З ЦЫТРЫНАЙ НА СМЯТАНЕ

Узяць дзве цытрыны, восем лотаў цукру, дзесяць жаўткоў, дзве драўляныя лыжкі мукі, кварту свежай густой смятанкі. Цукар пацерці аб цытрыну, а пасля выціснуць з яе сок. Змяшаць цукар паслядоўна з жаўткамі, мукой і смятанай, моцна расціраючы пасля ўкладання кожнага інгрэдыента. Уліць добра ўзбітыя на пену бялкі, асцярожна вымешаць, выліць у рандэлік і запячы ў цёплай печы.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ З БУЛАЧАК

Некалькі булачак разрэзаць напалову, выразаць трохі мякішу і накласці замест яго варэння. Пакласці палавінкі на паўмісак, намазаны маслам і абсыпаны сухарамі. Узбіць некалькі жаўткоў з квартаю смятанкі і ванілінам, змяшаць з узбітымі бялкамі, заліць гэтым булачкі і запячы.

ДЭСЕРТ З ВАФЛЯЎ

Спячы хрумсткія вафлі. Уліць у рондаль два гарцы тлустага малака (калі малако не надта тлустае, замяніць частку яго квартай смятанкі), усыпаць паўфунта цукру і варыць на малым агні, увесь час мяшаючы лыжкай альбо рыдлёвачкай, аж пакуль маса не загусцее і застанецца яе недзе каля паўтары кварты. Як толькі так выварыцца, паставіць рондаль на лёд і мяшаць, пакуль не астыне. Намазаць кожную вафлю мармеладам альбо варэннем, abліць сметанковай масай і класці на паўмісак, адну пры другой — у квадрат. Як будуць так складзеныя, заліць зверху і з бакоў сметанковай масай, прыгожа загладзіць, аздобіць варэннем і падаваць.

ВАФЛІ З КАВАЙ

Зварыць каву, змяшаць яе напалову з цукрам і смятанкай, дадаць некалькі жаўткоў, узбітыя бялкі, асцярожна перамяшаць, заліць гэтым спечаныя загадзя і складзеныя ў рондалі вафлі і паставіць у печ на пятнаццаць хвілін.

СМЯТАННЫ ДЭСЕРТ

Добра расцерці шэсць жаўткоў з дзвюма лыжкамі цукру, усыпаць чатыры лыжкі сухой мукі, добра перацерці і дадаць чатыры лыжкі

смятаны, усё разам яшчэ раз перацерці. Узбіць шэсць бялкоў, змяшаць з перацёртай масай, пакласці ў намазаную маслам і абсыпаную сухарамі форму і паставіць на паўгадзіны ў печ.

Порцыя на сем-восем чалавек.

БЛІНЫ З ХЛЕБАМ

Пяць жаўткоў змяшаць з парай лыжак цёртага хлеба, такой жа колькасцю цукру і лыжачкай цынамону. З бялкоў узбіць пену, змяшаць з хлебнай масай і класці яе на спечаныя, як звычайна, бліны. Скруціць бліны ў трубку і скласці ў паўмісак, намазаны маслам. Узбіць паўкварты смятаны з пяццю жаўткамі, дадаць пару лыжак цукру, трошкі цынамону, змяшаць, заліць бліны і паставіць на паўгадзіны ў лёгкі дух.

МАКАВЫ ДЭСЕРТ

Кубак маку, папярэдне спаранага, выціснутага і стоўчанага, пару лыжак цукру, некалькі тоўчаных горкіх міндалаў, шэсць жаўткоў добра перацерці разам. Узбіць бялкі, асцярожна змяшаць іх з макавай масай, дасыпаючы патроху сталовую лыжку крухмалу. Пераліць гэта ў намазаную маслам і абсыпаную сухарамі форму і паставіць у негарачую печ.

Порцыя на шэсць чалавек.

РЫС З ЯБЛЫКАМІ І ВАРЭННЕМ

Вымыць фунт рысу, запарыць паўтары кварты малака, усыпаць пару лыжак цукру, трошкі цынамону, укінуць вялікую лыжку масла, як закіпіць — пакласці рыс, памяшаць і варыць яго, пакуль не будзе сыпучым, а пасля паставіць у менш гарачае месца, каб добра разапрэў. Намазаць паўмісак маслам, абсыпаць сухарамі, пакласці палову кашы, на яе — патушаныя з маслам, цукрам і цынамонам пакроеныя яблыкі, на іх зноў кашу, а на яе — павідла альбо якога-небудзь мармеладу. Абгладзіць гэта далікатна нажом, каб сярэдзіна была вышэйшай, чым бакі. Узбіць восем бялкоў, змяшаць асцярожна з дзвюма лыжкамі цукру, аздобіць гэтай пенай па версе рысавы пірог, пасыпаць цынамонам і цукрам. Трымаць у печы, пакуль пена не будзе залацістага колеру.

Замест яблыкаў і павідла можна часам ужыць свежыя альбо сушаныя слівы, зварыўшы апошнія з цукрам і не забыўшыся папярэдне выцягнуць з іх костачкі.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ З БУЛЬБЫ

Дзесяць гарачых абабраных ад мундзіраў бульбін расцерці з маслам, узяўшы яго тры чвэрці фунта і дадаючы па адным чатыры яйкі і чатыры жаўткі. Пакласці потым дзве лыжкі цукру, пену з бялкоў і запячы ў форме.

Порцыя на восем чалавек.

ЯБЛЫКІ З СУХАРАМІ

Абабраць два дзесяткі вінных яблыкаў, павыразаць з іх сярэдзіну і павольна зварыць, каб не разлезліся. Адцадзіць, пакласці на паўмісак і пасыпаць цукрам (паўмісак перад тым трэба абавязкова намазаць маслам). Пяць жаўткоў узбіць з дзвюма лыжкамі цукру, усыпаць трошкі цынамону, больш кватэркі тоўчаных сухароў, уліць шклянку смятанкі, добра перамяшаць, уліць пену з узбітых бялкоў, заліць яблыкі і запячы.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ З ЦЁРТЫХ ЯБЛЫКАЎ

Чатыры жаўткі расцерці з дзвюма лыжкамі цукру, дадаць пяць лыжак смятаны, сцёртыя на тарцы два малыя яблыкі і чатыры лыжкі мукі. Добра размяшаць, дадаць пяць дробна скрышаных яблыкаў, цынамону, чатыры ўзбітыя бялкі, уліць у форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, і запячы.

Порцыя на пяць чалавек.

ДЭСЕРТ З ЯБЛЫКАЎ ІНАЧАЙ

Расцерці з цукрам дзесяць жаўткоў да белага, усыпаць сталовую лыжку крухмалу, вымешаць, пакласці пяць здзёртых на тарцы яблыкаў, змяшаць, дадаць пену ўзбітых бялкоў і паставіць у печ.

ЯБЛЫКІ Ў ГЛАЗУРЫ

Абабраць некалькі вінных яблыкаў, павыразаць сярэдзіну, а калі яблыкі занадта цвёрдыя, напалову зварыць іх у вадзе і адцадзіць на друшляк. Як астынуць, накласці ў сярэдзіну варэнне, абсыпаць яблыкі цукрам і цынамонам і прыгожа скласці на паўміску. Добра ўзбіць пену з васьмі бялкоў, змяшаць яе з цукрам, абліць яблыкі, абсыпаць цукрам і цынамонам і паставіць на дваццаць хвілін у печ. Выцягнуўшы з печы, упрыгожыць варэннем альбо абліць сокам.

Гэтыя самыя яблыкі замест глазуры можна запякаць у мармеладзе з печаных яблыкаў, змешаных з цукрам і бялкамі, а дзеля надання

іншага смаку можна замест варэння скарыстаць масу з тоўчаных мігдалаў з разынкамі і цукрам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ЯБЛЫКІ ЗАПЕЧАНЫЯ

Выбраць сярэдзіну ў некалькіх вінных яблыкаў. Дробна скрышыць пару булак, абрэзаўшы з іх скарынкі, змяшаць іх з цукрам, разынкамі і некалькімі стоўчанымі салодкімі мігдаламі, дадаўшы таксама дзеля паху некалькі горкіх. Накласці гэту масу ў яблыкі і запячы. Пакуль яблыкі пякуцца, узбіць з цукрам некалькі жаўткоў, дадаць паўкварты смятанкі і грэць на агні, мяшаючы ўвесь час. Калі загусцее, заліць гэтым яблыкі і зноў паставіць іх ненадоўга ў печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ЯБЛЫКІ, ЗАПЕЧАНЫЯ Ў СМЯТАНЕ

Абабраць дваццаць вінных яблыкаў, выразаць сярэдзіну, накласці варэння, пакласці на паўмісак і заліць прыгатаванай наступным чынам масай. Узбіць пару шклянак смятаны з некалькімі жаўткамі, дадаць пару лыжак мукі, трошкі цукру, пену з бялкоў, асцярожна вымешаць, заліць яблыкі і запячы ў не надта гарачай печы.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ЯБЛЫКІ Ў ЦЕСЦЕ

Выкласці спод формы віннымі яблыкамі, абабранымі і пакроенымі на скрылі, абсыпаць іх густа цукрам і цынамонам, потым зноў пакласці скрышаныя яблыкі і гэтак рабіць, пакуль форма не будзе поўнай. Тады ўліць кілішак французскага віна, закрыць форму зверху лістковым цветам і паставіць у гарачую печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ЯБЛЫКІ Ў БІСКВІТНЫМ ЦЕСЦЕ

Абабраць некалькі вінных яблыкаў (не мяккіх гатункаў), выбраць у іх сярэдзіну, спячы да паловы і перакласці на металёвы паўмісак. Расцерці восем жаўткоў з няпоўнаю кватэркаю дробнага цукру да белага, усыпаць сталовую лыжку крухмалу, асцярожна змяшаць гэта з узбітымі бялкамі, заліць яблыкі і паставіць у печ.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ З ЛАСУНКАЎ

Разынкі, фігі, мігдалы, фінікі, слівы і іншыя ласункі ачысціць ад костачак, здрабніць, патушыць у шклянцы віна з цукрам і выкласці

на паўмісак. Узбіць пену з васьмі бялкоў, змяшаць з трыма лыжкамі цукру, аздобіць зверху гэтым стушаную масу і паставіць яе ў печ.

Порцыя на восем чалавек.

ДЭСЕРТ З КАВЫ

Паўкварты зваранай кавы пасаладзіць і забяліць смятанкай. Заліць гэтым пакроеныя на лусты пшанічныя булкі. Мяшаючы, варыць гэтую кашу, аж пакуль не загусцее. Потым перацерці яе на сіта, усыпаць дзве лыжкі цукровай пудры, трошкі перацёртай цытрынавай скуркі, дадаць восем жаўткоў і вымешаць. Тады ўзбіць пену з бялкоў і асцярожна злучыць усё разам. Пераліць у форму і паставіць у печ.

Порцыя на восем чалавек.

ПЕНІСТЫ ДЭСЕРТ З ВАРЭННЕМ

Добра ўзбіць на пену дзесяць бялкоў, змяшаць з кубкам цукру, пакласці лыжку садавіны з варэння (без сіропу), перамяшаць, выліць у форму і паставіць у печ. Як зарумяніцца — падаваць на стол. Гэты дэсерт падаюць са смятанкай.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ПЕНІСТЫ ДЭСЕРТ З САГА

Узбіць на пену дванаццаць бялкоў, змяшаць з паўфунтам дробнага цукру, уліць кілішак вады, дадаць чвэрць фунта зваранага сага, добра перамяшаць, пакласці на паўмісак і паставіць у цёплую печ. Як спячэцца, аздобіць садавіной з варэння. Да гэтага дэсерту трэба падаць яшчэ і смятанку.

Сага варыцца наступным чынам. Чвэрць фунта сага заліць трыма кватэркамі кіпню і варыць, аж пакуль не стане празрыстым. Абліць халоднай вадой, а як вада сцячэ, ужываць да дэсерту.

Порцыя на дзесяць чалавек.

МАРМЕЛАД СА СВЕЖЫХ СЛІЎ

Два фунты сліў заліць вадой, каб пакрыла іх, і зварыць. Адцадзіць, перацерці на сіта і змяшаць з чвэрцю фунта дробнага цукру і шклянкай каньяку. Намазаць маслам салатніцу альбо глыбокі паўмісак, насыпаць на спод сцёртай чэрствай булкі на палец, пакласці на яе слівавую масу, потым зноў сцёртай булкі, зверху пакідаць кавалачкі свежага масла і ўсё паставіць у печ.

Порцыя на восем чалавек.

ЯБЛЫЧНЫ МАРМЕЛАД

Намазаць маслам фаянсавы рондаль альбо фаянсавую глыбокую місу, ababраць дзесяць яблыкаў, пакроіць на кавалачкі і патушыць на вялікім агні пад вечкам з віном і цукрам. Усыпаць на спод той самай місы цёртага чэрстваga хлеба, на яго пакласці мармеладу, трошкі нясоленага масла, пасыпаць цукрам і зноў паўтарыць усё спачатку, потым абсыпаць хлебам, наверх пакласці трошкі масла і паставіць у печ.

Можна замест тушаных яблыкаў скарыстаць сырыя, таксама пакроеныя, а кожны пласт хлеба абліваць растопленым маслам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ ВАНІЛЬНЫ

Узбіць восем жаўткоў з кватэркаю цукру да белага, змяшаць іх з квартаю свежай смятанкі, пакласці трохі ваніліі падаграваць на агні, мяшаючы ўвесь час, аж пакуль Не загусцее. Астудзіць, змяшаць з узбітымі на пену бялкамі, абгладзіць і запячы ў летняй печы. Перад падаваннем абкласці бісквітамі альбо варэннем.

ДЭСЕРТ СА СПЕЛАГА АГРЭСТУ

Паўтары кварты буйнога спелага агрэсту пачысціць, памыць, заліць вадой, каб ягады былі цалкам закрытыя, і варыць, аж пакуль не развараціца. Перацерці на сіта і зноў варыць, мяшаючы ўвесь час, пакуль не загусцее. Тады астудзіць і ўзбіць гэтую масу на пену разам з трыма бялкамі і кватэркаю цукру. Пасля ўзбіць яшчэ дзевяць бялкоў, дадаць трошкі цынамону, уліць іх у агрэставую масу, асцярожна вымешаць і паставіць у мерна гарачую печ на паўгадзіны.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ З ПАВІДЛА

Узбіць дванаццаць жаўткоў з трыма лыжкамі цукру да белага, перацерці праз сіта чатыры лыжкі павідла альбо мармеладу, добра ўзбіць усё гэта, уліць пару лыжачак рому, асцярожна дадаць пену з бялкоў, што засталіся, пераліць у намазаны маслам паўмісак і паставіць у печ.

Да гэтага дэсерту падаваць смятану з цукрам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ ЦЫТРЫНАВЫ

Восем жаўткоў узбіць да белага з няпоўнай кватэркай цукру, уліць лыжку віна, усыпаць цукар, пацёршы яго аб скурку цытрыны,

выціснуць сок з яе і добра вымешаць. Даліць няпоўную шклянку віна і мяшаць гэта на агні, аж пакуль не загусцее. Як маса добра падымецца, зняць з агню і ўзбіваць на лёдзе, пакуль не астыне. Тады дадаць добра ўзбітую пену чатырох бялкоў, асцярожна вымешаць, пакласці масу ў паўмісак і пакінуць на лёдзе. Перад падаваннем абкласці лёгкімі бісквітамі і ўбраць варэннем.

Часам замест цытрыны можна ўжыць апельсін.

ДЭСЕРТ СА СЛІЎ

Паўгарца сліў (найлепш сініх, бо яны кіслыя) пакроіць на часткі. Узбіць на пену пятнаццаць бялкоў з паўфунтам цукру, злучыць са слівамі, выкласці ўсё ў місу і паставіць на дваццаць хвілін у не надта гарачую печ.

Падаваць да гэтага цукар і смятанку.

Такі самы дэсерт можна рабіць і з малін, толькі не трэба іх расціраць, а цэлыя ягады ўсыпаць у пену.

КАШКА З ЯБЛЫКАЎ

Спячы некалькі яблыкаў і перацерці праз сіта. Як астынуць, узяць тры шклянкі гэтай масы, змяшаць з паўфунтам дробнага цукру і трыма бялкамі, узбіць усё гэта лыжкаю на лёдзе да белага так, каб у гэтай пульхнай масе трымалася стоячы лыжка. Узбіць пену з дванаццаці бялкоў, змяшаць яе асцярожна з яблыкамі, прыгожа выкласці на паўміску, абсыпаць цукрам і цынамонам і паставіць на лаўгадзіны ў печ.

Падаваць са смятанкай і цукрам.

Гэткі ж дэсерт можна рабіць таксама з сушаных яблыкаў: трэба іх вымыць у гарачай вадзе, заліць сцюдзёнай, зварыць, каб былі мяккія, — і далей рабіць, як згадана.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

ДЭСЕРТ З МАЛІН АЛЬБО СУНІЦ

Перацерці праз густое сіта маліны альбо суніцы. Узяць дзве шклянкі гэтай масы, змяшаць яе з паўфунтам цукру і трыма бялкамі, узбіць на лёдзе да белага, каб загусцела. Узбіць пену з пятнаццаці бялкоў, змяшаць з малінавай масай, выкласці прыгожа ў металічную талерку, абсыпаць цукрам і цынамонам і паставіць на пятнаццаць хвілін у печ.

Падаваць са смятанкай і цукрам.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

ДЭСЕРТ З АГРЭСТАВАГА СОКУ

Зварыць сушаную цытрынавую скурку, зняць жоўты верх, адкінуць белае, верх пакрышыць, змяшаць з дзесяццю жаўткамі і, дадаўшы кватэрку цукру, расціраць разам да белага. Калі няма цнтрыны, можна ўзяць дзве лыжкі агрэставага соку. Узбіць з бялкоў пену, змяшаць з прыгатаванаю масаю, дадаць пару лыжак сухароў, агрэставага соку, уліць у паўмісак і паставіць у печ на паўгадзіны.

Порцыя на восем чалавек.

ДЭСЕРТ З СУШАНЫХ ЯБЛЫКАЎ

Вымыць сушаныя яблыкі ў гарачай вадзе і заліць сцюдзёнай настолькі, каб былі закрытыя. Варыць, пакуль не будуць мяккімі. Потым пераперці іх праз друшляк і астудзіць. Узяць дзве шклянкі гэтай масы, змяшаць з паўфунтам цукру і трыма бялкамі і ўзбіць лыжкаю на лёдзе да белага. Асобна ўзбіць пену з дванаццаці бялкоў, асцярожна змяшаць яе з яблычнай масай, дадаць лыжачку цынамону і прыгожа выкласці на паўміску. Паставіць у печ на паўгадзіны.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

ДЭСЕРТ З ВІШНЁВАГА СОКУ

Узбіць дванаццаць бялкоў, усыпаць тры чвэрці фунта цукру, крыху тоўчанай ванілі, вымешаць і перакласці ў паўмісак, надаўшы форму піраміды. Зрабіць у сярэдзіне паглыбленне і паставіць на тры гадзіны ў печ на лёгкі дух. Як спячэцца і астыне, уліць у паглыбленне кватэрку вішнёвага соку і зноў уставіць у печ, каб добра падагрэлася, бо гэты дэсерт падаюць гарачым.

ДЭСЕРТ З ЦЫТРЫНЫ

Абрэзаць жоўтую скурку з дзвюх цытрын, дробна скрышыць іх і расцерці таўкачом у місе з паўфунтам цукру і тузінам жаўткоў на лёдзе аж да белага. Узбіць на пену дванаццаць бялкоў, выціснуць у іх сок з адной вялікай цытрыны, мяшаючы ўвесь час у адзін бок, пасыпаць пяццю лыжкамі тоўчаных сухароў альбо лыжкаю крухмалу, лёгка перамяшаць, уліць у паўмісак і паставіць у летнюю печ на чвэрць гадзіны.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ДЭСЕРТ МАЛОЧНЫ

Моцна ўзбіць дванаццаць бялкоў. Запарыць тры кварты малака, лыжкаю спускаць у яго бялковую пену, прыкрыць вечкам, паварыць некалькі хвілін і выліць на сіта. Расцерці жаўткі з дробным цукрам да

белага, развесці астуджаным малаком, усыпаць цынамону і грэць на агні, аж пакуль не загусцее. Пакласці звараныя бялкі ў глыбокую талерку, абліць малочным соусам, абсыпаць цукрам і цынамонам і паставіць у даволі гарачую печ на пятнаццаць хвілін.

Порцыя на дзесяць чалавек.

ХАЛОДНЫ РЫС З АПЕЛЬСІНАМІ

Перабраць і вымыць фунт рысу, зварыць у двух гарцах кіпню, адцадзіць і абліць халоднай вадой. Распусціць чвэрць фунта цукру ў паўтары кватэрцы халоднай вады і перамяшаць з рысам. Зрэзаць скурку з трох апельсінаў, белы слой адкінуць, а жоўты скрышыць. Зварыць густы сіроп, узяўшы паўкварты вады і паўфунта цукру і дадаўшы скрышаную апельсінавую скурку і некалькі гваздзік. Апельсіны разлучыць на частачкі, адняць валокны і зярняткі, прыгожа раскласці з рысам на блюдзе і перад падаваннем абліць астуджаным сіропам.

Порцыя на пятнаццаць чалавек.

САГА З ГЛАЗУРАЙ І ВІНОМ

Зварыць да паловы паўфунта сага, заліўшы яго гарцам кіпню, адцадзіць, уліць паўбутэлькі віна, пасаладзіць і выпарваць на агні, аж пакуль не загусцее. Пакласці на талерку пласт сага, пласт варэння, потым зноў сага, прыкрыць усё пенай з узбітых з цукрам некалькіх бялкоў і запячы.

Перад падаваннем аздобіць варэннем.

ХАЛОДНАЕ САГА

Паўкварты сага ўсыпаць у гарнец кіпню, памяшаць і варыць да празрыстасці. Зліць адвар, уліць паўбутэлькі віна, выціснуць сок з адной цытрыны, усыпаць паўфунта цукру, пацёртага аб скурку цытрыны, пакуль з яе не выціснулі сок, і зварыць усё да гушчыні. Потым перакласці ў форму, змочанаю вадой і абсыпаную цукрам, і паставіць у холад.

Часам, перад тым як класці ў форму, можна ўліць кілішак рому і аздобіць сага разабранымі на частачкі апельсінамі.

Замест віна можна скарыстаць вішнёвы сок і ўсыпаць у час гатавання пару лыжачак цынамону, а перад падаваннем абліць сіропам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

РЫС З МІГДАЛАВЫМ МАЛАЧКОМ

Перабраць і вымыць фунт рысу, зварыць яго ў шасці квартах вады, а як будзе гатовы, адцадзіць і абліць халоднаю вадою. Калі вада сцячэ, абсыпаць цукрам і цынамонам і перакласці ў форму. Мігдалавае малачко падаваць асобна.

Калі рыс будзе ўжо амаль гатовы, можна ўсыпаць пару жменек вялікіх вымытых разынак.

Порцыя на дванаццаць чалавек.

РЫС З КРЭМАВАЙ ПЕНКАЙ

Зварыць на малацэ рысавую кашу, пасаладзіць, пасыпаць цынамонам і перакласці ў форму, палітую вадой і абсыпаную цукрам, каб астудзілася. Узбіць на лёдзе тугую пенку са смятанкі, падкалаціць яе цукрам з ваніллю і аздобіць ёю рыс на блюдзе.

Можна яшчэ і пенку прыбраць садавіной з варэння.

ХАЛОДНЫ РЫС З СОКАМ

Фунт вымытага рысу заліць двума гарцамі кіпню і зварыць. Потым выліць усё на друшляк і абліваць халоднай вадой, пакуль рыс не астыне. Форму намачыць у вадзе і абсыпаць дробным цукрам. Пакласці ў яе рыс, папярэдне размяшаўшы ў ім цукар, пацёрты аб цытрынавую скурку, і паставіць на лёд.

Перад падаваннем абліць сокам.

Порцыя на дзесяць чалавек.

КАША З КРЭМАВАЙ ПЕНКАЙ

Паўкварты дробных рысавых альбо грэцкіх круп перацерці з двума яйкамі і падсушыць. Запарыць кварту смятанкі, пакласці трохі цукру, пацёртага аб цытрыну, усыпаць крупы і варыць, аж пакуль не атрымаецца густая каша. Выкласці яе на паўмісак, астудзіць, а перад падаваннем абкласці пенкай з узбітай з цукрам альбо якім-небудзь сокам смятанкі.

КАША "РУСКАЯ"

Фунт з чвэрцю вылушчаных лясных альбо валоскіх арэхаў, некалькі горкіх мігдалаў абліць кіпнем, пачысціць і стаўчы ў ступе, спырснуўшы вадой. Паўгарца смятанкі парыць у кацялочку перад агнём, здымаючы ўвесь час плеўкі ў асобную пасудзінку (трэба пільнаваць, каб плеўкі не падгарэлі). Як толькі плевак набярэцца даволі шмат, у смятанку, якая засталася, усыпаць паўкварты манкі альбо, калі няма манкі, дробных грэцкіх круп. Зварыць рэдкую кашу і

ў гарачую ўсыпаць тоўчаныя арэхі, паўфунта дробнага цукру і вымешаць. Укласці кашу ў паўмісак, перакладаючы яе плеўкамі, абсыпанымі цукрам, зверху пасыпаць сухарамі, цукрам і паставіць у летнюю печ. Выцягнуўшы з печы, упрыгожыць варэннем.

Порцыя на восем чалавек.

Варэнне, жэле, мармелад, сокі і іншыя салодкія запасы

Варэнне гатуецца з цэлых ягад ці садавіны (садавіну іншым часам кроюць на вялікія кавалкі). Сіроп сапраўднага варэння заўжды густы, празрысты і мае колер тых ягад, з якога яно зварана. Ягады ці садавіна павінны мерна плаваць у сіропе — не ўсплываць і не тануць. Ягады альбо садавіна, з якіх вы збіраецеся рабіць варэнне, павінны быць непераспелыя і свежыя. Збіраць іх трэба ў сухое добрае надвор'е, у той самы дзень, калі будзеце варыць.

Варыць ягады трэба ў шырокай вялікай мядніцы, лепш з ручкай, тады ягады можна не мяшаць, а толькі злёгку трэсці час ад часу мядніцу, каб сіроп аднастайна абымаў усе ягады і яны аднолькава зварыліся.

Варыць трэба спачатку на вялікім агні, пакуль не закіпіць, а потым даварваць на маленькім.

Найлепш варыць з невялікімі перапынкамі. Гэта значыць, паварыўшы дзесяць хвілін, зняць з агню і пачакаць, пакуль астыне, потым зноў паставіць на агонь. Так рабіць тройчы, аж пакуль сіроп не будзе празрыстым.

Мяшаць лепш тады, калі кіпіць, у той жа час лёгка лыжкаю зняць пену.

Каб даведацца, ці зварыліся ягады, трэба паставіць сподак у халодную ваду і патрошку налівaць на яго варэнне: калі ягады празрыстыя, а сіроп густы і цягнецца за лыжкаю, адразу ж трэба пераліць варэнне ў фаянсавы посуд і паставіць у халоднае месца, а назаўтра перакласці ў сухі слоік, прыкрыць яго кружком паперы, намочаным у арака, зверху прыкрыць васковай паперай, абвязаць і паставіць у сухое халоднае месца.

Самае смачнае і найлепшае варэнне тое, што варыцца з разліку два фунты цукру на фунт ягад альбо садавіны. Калі ж ягады салодкія і сакавітыя, дастаткова ўзяць паўтара фунта цукру (а таксама менш вады, чым звычайна, для прыгатавання сіропу).

Калі ж здарыцца, што варэнне забродзіць, трэба, доўга не адцягваючы, пераварыць яго на павольным агні, пасыпаючы цукрам. Калі збераце ўсю пену і яна больш не будзе з'яўляцца, зняць з агню, астудзіць і перакласці варэнне ў сухі слоік.

Жэле, у адрозненне ад варэння, гатуецца з сокаў ягад ці садавіны з дапамогай натуральных клеючых сродкаў (у наш час для гэтага выкарыстоўваецца жэлацін).

Варачы жэле, трэба пільнавацца — бо калі пераварыць, тады будзе камякаватае альбо цягучае, а недаваранае будзе рэдкім і хутка

звадзянее. Каб даведацца, ці зварылася жэле, трэба паставіць на лёд альбо ў халодную ваду сподак і наліваць на яго патроху варыва. Калі плёнка хутка зацягнецца, адразу ж трэба пераліць у добра нагрэтыя слоікі і не рухаць іх да таго часу, пакуль жэле не застыне.

Для салодкіх і светлых жэле бярэцца звычайна дзве шклянкі дробнага цукру на шклянку вадкасці, для кіслых — досыць паўтары шклянкі, нават і адной.

Для соку дастаткова звычайна тры кватэркі цукру на кварту чыстага асветленага соку.

ВАРЭННІ

АГРЭСТ

Буйны зялёны агрэст вымыць, зліць ваду і заліць сіропам альбо моцнай гарэлкай, каб поўнасцю быў закрыты. Прыкрыць, і хай мокне гадзіну, а потым адцадзіць. Тым часам накласці поўны рондаль вішнёвых лістоў, заліць іх вадой, добра закіпяціць і гэтым кіпнем некалькі разоў abліць агрэст. Потым перакласці ягады на сіта і абліваць іх халоднай вадой, аж пакуль не астынуць. Зрабіць сіроп з фунта цукру і кватэркі вады, закіпяціўшы іх на малым агні, і ў кіпячы сіроп укінуць агрэст. Паварыць пяць хвілін, адставіць на пятнаццаць хвілін і так рабіць тры разы.

АГРЭСТ ПЕЧАНЫ

Пачышчаны і вымыты недаспелы (зялёны) агрэст пакласці ў гліняную пасудзіну напераменшку з вішнёвым лісцем, заліць спіртам, заляпіць верх цестам альбо шчыльна закрыць і паставіць у гарачую печ на некалькі гадзін. Потым зліць спірт, абліць агрэст халоднай вадой і варыць гэтаксама, як у папярэднім рэцэпце.

АГРЭСТ ІНАКШ

Зялёны, пачышчаны ад зярнятак агрэст пакласці ў халодную ваду. Накласці поўны рондаль вішнёвых лістоў, заліць вадой, загатаваць і, калі вада пазелянее, лісты выкінуць, а ў кіпячы адвар пакласці на хвіліну агрэст. Выцягнуўшы, высыпаць яго на сіта і абліваць халоднай вадой, а потым пакласці ў ваду з лёдам і пакінуць так на некалькі гадзін. Зрабіць сіроп, адцадзіць ягады і варыць, як усялякае варэнне.

Гэтаксама можна варыць і недаспелыя парэчкі.

АГРЭСТ ЗЯЛЁНЫ ЯШЧЭ ІНАКШ

Збіраць гэты агрэст трэба недзе паміж 15 і 25 чэрвеня. Ачысціць яго і пакласці ў халодную ваду. Узяць шмат вішнёвага лісця, заліць спіртам і паставіць у гарачую печ на дзве гадзіны. Агрэст жа выцягнуць з вады і хай ляжыць на сіце. Выцягнуць з печы вішнёвыя лісты, зліць спірт у рондаль, укінуць у яго агрэст, закіпяціць, потым выцягнуць на сіта і абліваць халоднай вадой, пакуль не астыне. Зварыць сіроп з разліку два фунты цукру на фунт сырых ягад, укінуць у яго ягады і варыць, як звычайна.

МАЛІНЫ (ПЕРШЫ РЭЦЭПТ)

Фунт свежых неперасаелых малін пакласці на плоскай талерцы адна пры другой, абсыпаць сталовай лыжкай дробнага цукру і пакінуць так на гадзіну. Пабіць на кавалкі паўтара фунта цукру, пакласці ў місу, заліць шклянкай крынічнай вады, зварыць густы сіроп. Калі сіроп трошкі астыне, укінуць маліны, страсянуць місу і паставіць на агонь, каб трошкі паварыліся. Потым зняць з агню, паздымаць пену і зноў паставіць на агонь. Так рабіць некалькі разоў, пакуль маліны не набухнуць і не будуць бліскучымі — гэта сведчыць аб тым, што яны зварыліся.

МАЛІНЫ (ДРУГІ РЭЦЭПТ)

Зрабіць сіроп з разліку фунт малін, два фунты цукру і паўтары шклянкі вады. Ягады ўсыпаць у пасудзіну, устаўленую ў халодную ваду, заліць гарачым сіропам і паставіць на лёд альбо вынесці ў склеп. Назаўтра закіпяціць на малым агні, астудзіць, а потым варыць, як усе варэнні.

МАЛІНЫ (ТРЭЦІ РЭЦЭПТ)

На фунт малін узяць паўтара фунта цукру, стаўчы яго, перасыпаць у рондаль і ўліць столькі халоднай вады, каб атрымалася густая каша. Потым усыпаць маліны, паставіць на малы агонь і варыць, пакуль ягады добра не зварацца. Калі астынуць, перакласці ў слоікі.

КЛУБНІЦЫ

Вялікія неперасаелыя клубніцы перабраць, пamачыць кожную ў араку і апускаць у сіроп, звараны з разліку два фунты цукру на фунт ягад і кватэрка вады на фунт цукру. Варыць, як звычайна.

КЛУБНІЦЫ ІНАКШ

Асцярожна пачысціць клубніцы, памачыць у віне і пакласці на сіта, каб абсохлі. Зрабіць густы сіроп і ў гарачы ўкласці ягады. Варыць, як звычайна.

Можна клубніцы варыць і без віна. Для сіропу браць паўтары шклянкі вады на два фунты цукру.

ВІШНІ І ЧАРЭШНІ

З вішань павыбіраць костачкі, абліць іх халоднай з лёдам вадой, пасля таго заліць густым цёплым сіропам, і хай пастаяць так цэлую ноч. Назаўтра зварыць, як усе варэнні.

Чарэшня варыцца адразу ж, як толькі зальецца яе сіропам. На фунт ягад трэба ўзяць паўтара фунты цукру.

ВІШНІ І ЧАРЭШНІ ІНАКШ

На фунт пачышчаных вішань выдаткоўваецца паўтара фунта цукру. Узяць трэцюю частку ад патрэбнай колькасці цукру і перасыпаць ім вішні. Пакінуць іх так на некалькі гадзін альбо на ноч. Назаўтра зрабіць сіроп з разліку шклянка вады на фунт цукру. Укінуць у гарачы сіроп ягады і варыць на малым агні з перапынкамі.

СУНІЦЫ

Свежыя неперaспелыя суніцы пакласці ў густы гарачы сіроп і варыць спачатку на вялікім, а потым на малым агні. Калі перастане з'яўляцца пена, а сіроп будзе празрыстым, пераліць у фаянсавы посуд, а назаўтра перакласці варэнне ў сухі слоік і схаваць у халодным месцы. На фунт суніц браць два фунты цукру і шклянку вады.

ПАРЭЧКІ

На фунт парэчак патрэбна ўзяць два фунты цукру. Перабраць ягады, абліць халоднай вадой, абсыпаць дробным цукрам і паставіць на ноч у склеп. Назаўтра варыць, як усе варэнні: спачатку на вялікім, а потым на малым агні, часта спрабуючы на сподку, ці зварыліся. Калі зусім астынуць, перакласці ў сухі слоік.

ПАРЭЧКІ ІНАКШ

Парэчкі абліць халоднай вадой, абсыпаць дробным цукрам і пакінуць на ноч. Назаўтра зрабіць сіроп з таго цукру, што застаўся, беручы шклянку вады на паўтара фунта цукру. У кіпячы сіроп усыпаць парэчкі і варыць, як усе варэнні. Калі ягады стануць празрыстыя, зняць з агню, астудзіць і пераліць у сухія слоікі.

На фунт пачышчаных парэчак трэба браць два фунты цукру.

БАРБАРЫС

На фунт пачышчанага барбарысу выдаткоўваецца два фунты цукру і паўтары шклянкі вады. Зварыць густы сіроп, у гарачы ўкінуць ягады, паставіць на суткі ў склеп, а потым варыць, як звычайна.

ЖУРАВІНЫ

Вялікія прыгожыя журавіны пакалоць іголкай і укінуць у халодную ваду, хай ляжаць, каб выходзіў сок. Ваду трэба змяняць, аж пакуль не будзе зусім светлай. Потым журавіны ўкінуць у густы халодны сіроп і пакінуць на ноч, а назаўтра варыць, як усе варэнні.

На фунт ягад трэба браць два фунты цукру і паўтары шклянкі вады.

АЖЫНЫ

Фунт ажын вымыць і адкінуць на сіта. З двух фунтаў цукру і паўтары шклянкі вады згатаваць густы сіроп, укінуць ажыны і варыць, часта трасучы місу альбо мяшаючы. Як ягады набрыняюць, зняць з агню і перакласці варэнне ў слоікі.

СЛІВЫ

Фунт любых крыху недаспелых сліў укінуць у рондаль з кіпнем, накрыць і выцягваць па адной сліве. Здымаць ножычкам скурку і слівы кідаць у халодную ваду. Калі ўсе слівы будуць ababраныя, перакласці іх у фаянсавы альбо гліняны посуд, заліць халоднай вадой і пакінуць так на ноч у склепе альбо на лёдзе. Назаўтра пакласці слівы на сіта, каб збегла вада. Зварыць густы сіроп з разліку шклянка крынічнай вады на паўтара фунта цукру, укінуць слівы і варыць, часта здымаючы мядніцу з агню. Калі ўжо не будзе з'яўляцца пена, зняць з агню, астудзіць і перакласці ў слоік.

ГРУШЫ

Узяць фунт крыху недаспелых груш і накалоць кожную іголкай. Узважыць паўтара фунта цукру і з паловы яго зрабіць рэдкі сіроп (на фунт цукру дзве шклянкі вады), укінуць у яго грушы, закіпяціць пару разоў, а потым зняць з агню, а калі астынуць, выцягнуць, скласці ў слоік і паставіць у халоднае месца. Праз пару дзён зліць сіроп, дадаць чвэрць фунта цукру, закіпяціць, укінуць грушы, паварыць даўжэй,

чым першы раз, і, астудзіўшы, зноў складзі ў слоік. Рабіць так, пакуль не скарыстаеце ўвесь цукар.

ЯБЛЫКІ

Невялікія восеньскія цвёрдыя яблыкі ababраць і пакроіць на лустачкі. Зварыць сіроп з двух фунтаў цукру і дзвюх шклянак вады і адразу ўкінуць столькі лустачак, колькі можа змясціцца адна пры другой. Паварыць, аж пакуль лустачкі не стануць празрыстымі, тады выцягнуць на талерку. У мядніцу тым часам укінуць новую порцыю лустачак, і так рабіць, пакуль не зварыце ўсё. Потым гатовыя лустачкі заліць сіропам, астудзіць і перакласці ў слоік.

ДЫНЯ

На фунт дыні трэба браць два фунты цукру. Недаспелую дыню ababраць, пакроіць на палоскі, абварыць кіпнем, абліць халоднай вадой. Зрабіць сіроп з большай часткі цукру і варыць дыню, патроху падсыпаючы астатні цукар. Дзеля паху можна ўкінуць у сіроп некалькі гваздзік і трошкі цынамону (выцягнуць іх перад тым як класці ў слоік).

БРУСНІЦЫ З ЯБЛЫКАМІ

Спелыя прыгожыя брусніцы памыць і адцадзіць. На фунт ягад трэба браць фунт цукру. Замачыць кавалкі цукру ў вадзе і зварыць сіроп. У гарачы сіроп усыпаць ягады і варыць, страсаючы мядністку, каб не падгарэлі. Калі ягады да паловы зварацца, пакласці ababраныя і пакроеныя на лустачкі кіслыя яблыкі і з імі даварыць. Як толькі яблыкі стануць празрыстымі, можна здымаць з агню і перакладаць варэнне ў слоік.

БРУСНІЦЫ ІНАЧАЙ

Перабраныя і вымытыя брусніцы скласці ў кацялочак і грэць, пакуль не пусцяць сок, тады дадаць некалькі лыжак мёду, закіпяціць, добра перамяшаўшы, і крыху паварыць. Астудзіць, пакаштаваць, ці салодкія, калі не, то дадаць яшчэ крыху мёду альбо цукру, пакласці некалькі ababраных і пакроеных на кавалкі кіслых яблыкаў, асцярожна вымешаць і зноў варыць, мяшаючы лыжкаю знізу, каб не падгарэла. Узяць чвэрць фунта сухой апельсінавай скуркі, зварыць яе, каб стала мяккай, адцадзіць, пакроіць, адкінуць белыя валокны, а жоўты верх дробна скрышыць і, калі варэнне будзе даварвацца, укінуць у яго для паху. Чым больш скурак, тым смачнейшае варэнне, бо іх пах заглушае спецыфічны пах мёду.

Калі мёд не дужа добры, трэба папярэдне паварыць яго і зняць пену. У мэтах эканоміі цукру і мёду можна дадаць да брусніц некалькі абабраных салодкіх яблыкаў альбо груш. А ашчадныя гаспадыні дадаюць пенку з іншых варэнняў — гэта не псуе смаку, толькі надае салодкасці.

Добра перад тым, як варыць, абліць брусніцы кіпнем, адцадзіць і варыць, як іншыя ягады. Гэта зробіць іх смачнейшымі: саладзейшымі і без уласцівай брусніцам гаркаватасці.

ЖЭЛЕ

ЖЭЛЕ З АГРЭСТУ

Напярэдадні Купалля назбіраць зялёнага агрэсту — тады ў ім найбольш соку. Заліць вадой, каб ягады былі толькі закрытыя, і кіпяціць, пакуль не пусцяць сок. Потым перакласці ўсё ў палатняную торбачку (не зафарбаваную ніякімі чырвонымі ягадамі) — хай сок павольна сцякае. Як толькі назбіраецца даволі многа соку, усыпаць цукровай пудры (у два разы больш, чым соку) і варыць на малым агні, часта здымаючы пену, пакуль не загусцее. Дзеля паху можна ўкласці крыху свежай цытрынавай скуркі і выцягнуць перад тым, як жэле загусне. Жэле трэба разліць у падагрэтыя слоікі гарачым.

ЖЭЛЕ З КЛУБНІЦ

Спелыя клубніцы крыху заліць вадой і патрымаць на агні, каб яны пусцілі сок. Адцадзіць, дадаць трэцюю частку агрэставага соку і на кожную шклянку такой сумесі ўзяць дзве шклянкі цукру. Змяшаць разам і варыць на павольным агні, часта мяшаючы, здымаючы пену і спрабуючы, ці не зварылася жэле.

ЖЭЛЕ З СУНІЦ

Выціснуць сок з суніц і закіпяціць, каб аселі зярняткі. Потым узяць на шклянку чыстага соку паўшклянкі соку зялёнага агрэсту, а на шклянку сумесі — дзве шклянкі цукру і варыць спачатку на вялікім, а потым на малым агні, часта спрабуючы, каб не пераварыліся.

ЖЭЛЕ З МАЛІН

Выціснуць сок малін і даць яму адстаяцца. На кожныя дзве шклянкі малінавага соку дадаць шклянку соку з агрэсту і шэсць шклянак цукру. Змяшаць разам і варыць на павольным агні.

ЖЭЛЕ З ПАРЭЧАК

У парэчкавы сок дадаць цукар, моцна падагрэць і паздымаць зверху гушчу. Потым зняць з агню і працадзіць. Цукру трэба браць у два разы больш, чым соку. Можна ўзяць і паўтары шклянкі альбо зусім адну шклянку цукру на шклянку соку — калі вы любіце кіслае жэле альбо збіраецеся ўжываць яго для пірагоў.

ЖЭЛЕ З ЯБЛЫКАЎ

Перамытыя кіслыя яблыкі пакроіць і шчыльна скласці ў рондалі. Заліць вадой, каб закрыла, і варыць, пакуль не будуць мяккімі, часта мяшаючы, каб не падгарэлі. Працадзіць на сурвэтку, усыпаць цукар (з разліку на шклянку соку дзве шклянкі цукру) і варыць спачатку на вялікім, а потым на малым агні. Калі зварыцца, пераліць у падагрэтыя слоікі, пакінуць так, пакуль не астыне, а назаўтра абвязаць васковай паперай і паставіць у сухое халоднае месца.

Гэтаксама робіцца жэле са сліў — адно на шклянку соку трэба браць паўтары шклянкі цукру.

БАРБАРЫСАВАЕ ЖЭЛЕ

Фунт пладоў барбарысу ўкінуць у ваду і грэць, пакуль не закіпіць, пасля таго пераліць у іншую пасудзіну і даць адстаяцца. З двух фунтаў цукру зварыць сіроп, пакласці ў яго тоўчаную цытрынавую скурку, выціснуць сок з лімона, закіпяціць і астудзіць. Потым змяшаць з сіропам барбарысавы адвар, падфарбаваць журавінамі, пакласці жэлаціну, размяшаць, разліць у формы і паставіць на лёд, каб жэле застыла.

МАРМЕЛАД

МАРМЕЛАД З ЯБЛЫКАЎ

Шэсць фунтаў яблыкаў абабраць, павыразаць сярэдзіну і пакроіць на кавалкі. Укінуць у халодную ваду, выцягнуць, скласці ў рондаль, паставіць на агонь і часта мяшаць, каб не падгарэлі. Калі ж зварацца да кашы, перацерці на сіта і змяшаць з трыма фунтамі цукру і дробна скрышанай цытрынавай альбо апельсінавай скуркай. Гэтую масу зноў пакласці ў рондаль і варыць, мяшаючы драўлянай лыжкай. Спрабаваць, ці зварылася, трэба так: захапіць двума пальцамі мармелад, і калі ён пацягнецца, як ніткі, — гэта значыць, можна пераліваць у слоік. Як астыне, слоік абвязаць і паставіць у халоднае месца.

МАРМЕЛАД СА СКУРАК АПЕЛЬСІНАВЫХ АЛЬБО ЦЫТРЫНАВЫХ

Зняць скурку з тузіна апельсінаў альбо цытрын і ўкінуць яе ў халодную ваду. Выцягнуць, перакласці ў рондаль, заліць вадой і паварыць, аж пакуль не будзе мяккай. Адцадзіць і зноў кінуць у халодную ваду. На гэты раз трымаць у вадзе пару гадзін, а потым выцягнуць і перацерці праз сіта, змяшаць з дробным цукрам, беручы фунт на фунт мармеладу. Варыць, мяшаючы ўвесь час драўлянай лыжкай.

СОКІ І ІНШАЕ

СОК ВІШНЁВЫ АШЧАДНЫ

Павымаць костачкі з вішань, пакласці ў рондаль і падагрэць. Як пусцяць сок, трэба зліваць яго лыжкаю на сурвэтку, абвязаную вакол місы. Сок зліваць, пакуль у рондалі яго застанецца столькі, каб можна было з гэтых вішань зрабіць павідла: дадаць да вішань мёду альбо цукру і варыць, часта, мяшаючы. Асобна зварыць у вадзе апельсінавыя альбо цытрынавыя сушаныя скуркі, адкінуць белыя валокны, а каляровы верх дробна скрышыць і дадаць у павідла. Трошкі паварыць і здымаць з агню.

Сок гатуецца асобна: усыпаць цукар з разліку фунт з чвэрцю на кварту вадкасці і давесці да кіпення. Пасля гарачы яшчэ раз працадзіць праз сурвэтку, каб не быў мутны.

СОК ВІШНЁВЫ ІНАЧАЙ

Вішні з костачкамі расцерці і паставіць на агонь. Як толькі раз падымуцца, пераліць у палатняны мяшочак, і хай сок сцякае. Варыць, як усе іншыя сокі, беручы на кварту соку фунт з чвэрцю цукру.

СУНІЧНЫ СОК

Два гарцы перабраных і перамытых ягад перасыпаць фунтам дробнага цукру, скласці ў слоік і пакінуць на суткі ў пакоі альбо паставіць на дзень на сонца. Пасля тато перакласці суніцы ў палатняны мяшочак і падвесіць яго над місай — хай сок паволі сцякае. Потым на кварту соку ўзяць фунт дробнага цукру і паварыць.

З ягад, што застануцца, можна прыгатаваць павідла.

СУНІЧНЫ СОК ІНАКШ

Накласці поўны слоік суніц, заліць халоднай вадой і паставіць на суткі ў склеп. Назаўтра перацерці іх рукамі (таўкачом патруцца

зярняткі і сок будзе гаркавы), выціснуць праз сурвэтку, накладаючы ў яе патрошку. Выціснуты сок закіпяціць, зняць пену і працадзіць праз сурвэтку. Пасля таго яшчэ раз давесці да кіпення, дадаўшы на кварту соку фунт з чвэрцю цукру.

СОК З КЛУБНІЦ

Спелыя перабраныя клубніцы скласці ў мядніцу, заліць вадой, каб толькі іх закрыла, паставіць на агонь і паварыць, пакуль не пусцяць сок. Потым масу пераліць у палатняную торбачку і хай сцячэ. На кварту соку пакласці фунт з чвэрцю цукру ў кавалках і трошкі паварыць, здымаючы ўвесь час пену. Гарачы сок працадзіць праз сурвэтку, астудзіць і пераліць у сухія бутэлькі. Дзеля таго, каб сок меў прыгожы колер, можна дадаць да клубніц жменьку зялёнага агрэсту, тады, калі будзеце ставіць ягады на агонь.

СОК З МАЛІН

У спелыя маліны даліць трошкі вады і пераціскаць іх сырымі, потым перакласці ў палатняны мяшок і падвесіць на гадзін дванаццаць, каб збег сок. Назаўтра, калі сок крыху адстаіцца, перацадзіць яго яшчэ раз праз сурвэтку, узяць на кварту соку фунт цукру, закіпяціць пару разоў, паздымаць пену, а калі стане зусім празрыстым, крыху паварыўшы, перацадзіць яшчэ раз праз сурвэтку ў місу і хай пастаіць яшчэ адну ноч. Назаўтра пераліць у сухія бутэлькі, закрыць коркам, засмаліць і паставіць у сухое месца.

Гэтаксама можна рабіць і вішнёвы сок, толькі да вішань не трэба дадаваць вады. Можна гэты сок варыць і ў той самы дзень. А калі здарыцца, што сок загусцее, трэба падагрэць яго на агні перад тым, як працэджваць.

СОК З ПАРЭЧАК

У спелыя парэчкі даліць крыху вады і пацiскаць сырымі. Потым перакласці ў палатняную торбачку і хай сцякаюць цэлую ноч. Назаўтра гэты сок закіпяціць, паздымаць пену, працадзіць праз сурвэтку і крыху паварыць з цукрам. На кварту соку трэба браць фунт з чвэрцю цукру.

СОК З ЖУРАВІН

Стаўчы ў ступе дзесяць фунтаў марожаных журавін. Заліць у місе іх гарцам вады і выставіць на мароз, каб замерзлі. Назаўтра пасекчы гэтую масу на кавалкі і пакласці ў мяшок, хай сок вольна сцякае,

тады будзе празрыстым. Гатовы сок пераліць у чыстыя сухія бутэлькі, шчыльна закрыць і паставіць у склеп.

СІРОП З МАЛІН, СУНІЦ АЛЬБО ПАРЭЧАК

Свежыя ягады перацерці праз густое сіта. На фунт соку ўсыпаць два фунты цукру, добра вымешаць лыжкай і пакінуць на суткі. Потым пераліць у сухія чыстыя бутэлькі, закрыць вымачанымі ў араку коркамі, засмаліць і трымаць у пяску дном уверх.

Цукар павінен быць вельмі дробны, інакш не распусціцца і сок папсуецца.

Калі вы захочаце зімой зрабіць з гэтае масы смачнае марожанае, тады трэба браць менш цукру: на фунт ягад фунт цукру.

"ЦЭДР" З ЦЫТРЫН ДА ГАРБАТЫ

Вазьміце пяць цытрын і фунт цукру. Цукрам абатрыце жаўцізну з цытрын. Выцісніце з іх сок і змяшайце з тым цукрам. Пакіньце так на ноч. Назаўтра закіпяціце ў місе тры разы, здымаючы пену за кожным разам. Астудзіце, перамяшайце і пакладзіце ў слоік. Гэты цэдр павінен зацукравацца, тады ён добра звараны.

"ЦЭДР" З АПЕЛЬСІНАЎ

На фунт цукру трэба ўзяць чатыры апельсіны. Цукрам абатрыце з іх жаўцізну, змяшайце цукар з выціснутым з апельсінаў сокам і пакіньце на ноч. Назаўтра варыце гэтаксама, як і цэдр з цытрыны, толькі трэба пасля таго, як сок закіпіць, дадаць у яго лыжачку для кавы цытрынавай кіслаты.

МАЛІНАВЫ ШАРБЕТ

Узяць два фунты найлепшага цукру ў кавалках і пакласці ў чысты рондаль. Маліны паціскаць рукамі і выціснуць праз чыстую сурвэтку шклянку густога соку. Уліць гэты сок у цукар і ў цяпле, не падаграваючы, мяшаць, аж пакуль цукар не распусціцца цалкам. Калі цукар разыдзецца, паставіць на агонь і пагатаваць, спрабуючы масу ў вадзе, каб сцягвалася, як густое жэле. Тады зняць рондаль з агню і зусім новым драўляным таўкачом мяшаць павольна ў адзін бок. Калі ўзнікне пена, трэба яе здымаць. Мяшаць датуль, пакуль вадкасць не будзе зусім чыстай і густой. Потым, пакуль шарбет яшчэ не астыў, пераліць у слоік і закрыць.

РУЖА АД КАШЛЮ

Пялёсткі ружы таўчы з цукрам у ступе, пакуль не ператворацца ў аднастайную масу. Потым тушыць іх на малым агні, аж пакуль не стане маса клейкай. Загусцелую і астуджаную масу раскачаць на стальніцы, парэзаць на кавалачкі і трымаць у сухім месцы.

Ужываць пры прастудзе з гарбатай.

СУХІЯ КАНФІЦЮРЫ

Салодкія яблыкі абабраць, разрэзаць напалову, выцягнуць зярняткі і пакласці ў гарачы сіроп, які робіцца наступним чынам. На фунт цукру трэба ўзяць тры шклянкі вады і закіпяціць. Яблыкі варыць у гэтым сіропе, аж пакуль не стануць празрыстымі. Тады выцягнуць, пакласці на мелкую талерку, а ў сіроп насыпаць другую порцыю яблыкаў. У гэтым сіропе можна зварыць тры порцыі яблыкаў, а калі ён загусцее, трэба рабіць новы. З трох фунтаў цукру атрымліваецца два фунты канфіцюру, толькі не трэба адразу сыпаць занадта многа яблыкаў у сіроп, бо могуць страціць прыгожы выгляд. Раскладзеныя на талерках яблыкі трэба пасыпаць цукрам і паставіць на ноч у цёплую печ. Назаўтра перавярнуць іх на другі бок, пасыпаць цукрам і зноў на цэлую ноч паставіць у печ. Калі добра высахнуць, перакласці ў слоік, перасыпаючы цукрам.

Так гатуюць і грушы.

З вішань папярэдне трэба выцягнуць костачкі, а паварыўшы ў сіропе, іх, а таксама якія іншыя ягады трэба выкласці на сіта, каб абсохлі, а далей рабіць так, як з яблыкамі.

Сіроп, што застаецца, можна выкарыстаць для павідла альбо мармеладу.

СУХАЯ РУЖА

Добра перацерці ў ступё паўфунта пялёсткаў з ружы і паўтара фунта цукровай пудры і паставіць на лёд. Калі з'явіцца сок, трэба паставіць на малы агонь і трымаць там, аж пакуль з масы не выпарыцца ўся вадкасць. Не забывайцеся пастаянна мяшаць гэтае варыва.

СУХІ АЕР

Выбраць карэнне аеру, пакроіць яго на палоскі, укінуць у халодную ваду на чвэрць гадзіны, а выцягнуўшы з яе, заліць свежым малаком і доўга варыць. Зноў укінуць у халодную ваду на некалькі хвілін, а потым зноў варыць у малацэ, аж пакуль аер не будзе мяккім. Тады выпаласкаць і раскласці на стале на абрусе, зверху таксама трэба накрыць палатном. Калі абсохне, перасыпаць у фаянсавай

пасудзіне дробным цукрам, а назаўтра варыць, беручы два фунты цукру на фунт аеру. Варыць на малым агні, увесь час мяшаючы. Калі сіроп пачне падсыхаць, пасыпаць аер дробным цукрам і раскласці на талерцы, каб высах. Захоўваць у слоіку ў сухім месцы.

Карані аеру трэба капаць у маі, бо пазней будуць ва- лакністыя.

СУХАЯ ДЫНЯ

Сакавітую неперасплелую дыню ababраць, пачысціць сярэдзіну, пакроіць на кавалачкі і перасыпаць цукрам у фаянсавым посудзе з разліку два фунты цукру на фунт дыні. Пакінуць так на ноч, а назаўтра зліць сок, паварыць яго, астудзіць і зноў заліць ім кавалкі дыні. Гэтаксама рабіць яшчэ два дні. На чацвёрты раз, закіпяціўшы сіроп, асцярожна пакласці ў яго дыню і паварыць, не мяшаючы і не варочаючы. Трэба варыць абавязкова ў шырокім плоскім посудзе, каб адзін кавалак не датыкаўся да другога. Паварыўшы, выкласці на талерку і падсушыць у лёгкай цёплай печы.

АПЕЛЬСІНАВЫЯ СКУРКІ

Пакроіць на палоскі апельсінавыя скуркі і зварыць іх у вадзе, каб сталі мяккія. Ваду трэба мяняць некалькі разоў. Адцадзіць на сіта. Зварыць сіроп з фунта цукру і дзвюх шклянак вады. Укінуць у яго скуркі і варыць паўгадзіны, потым выліць у фаянсавую пасудзіну і хай пастаяць ноч. Назаўтра зліць сіроп, закіпяціць яго, укінуць скуркі, пакіпяціць трошкі і зноў пакінуць на пару дзён. На трэці раз зрабіць тое ж самае, потым астудзіць, выцягнуць скуркі на сіта, а як крыху абсохнуць, абсыпаць цукрам, пакласці ў рондаль і паставіць на малы агонь, мяшаючы іх увесь час, пакуль не зацукруюцца. Потым выцягнуць, раскласці на талеркі і паставіць у цёплую печ, каб высахлі.

ПАСЦІЛА З ЯБЛЫКАЎ

Звычайна пасціла робіцца з мёдам. Трэба спячы некалькі кіслых яблыкаў, працерці іх на сіта і ўзбіваць лыжкай у драўляным посудзе. Адначасова з гэтым нехта другі павінен расціраць драўлянай лыжкай мёд, пакуль не будзе белым. Пасля мёд злучыць з яблыкамі, узбіць да пульхнаты і класці масу на палатно, нацягнутае на драўляныя рамы. Маса павінна быць таўшчынёй з палец. Паставіць рамы на ноч у цёплую печ. Назаўтра выцягнуць і занесці ў склеп альбо лядоўню. Вечарам асцярожна зняць спечаную масу, пакроіць на кавалкі і схаваць у сухім месцы. А на рамы накласці новую порцыю пасцілы.

Рамы робяцца на аршын (71 сантыметр) даўжынёй, на паўлокця шырынёй і паўчвэрці локця вышынёй. Палатно нацягваюць вельмі моцна. Перад тым як класці пасцілу, палатно трэба памазаць мёдам.

На кварту яблычнай масы трэба браць паўкварты мёду. Можна накладваць пасцілу ў некалькі пластоў, адзін на другі, папярэдне падсушыўшы кожны з іх.

ПАСЦІЛА ІНАЧАЙ

Спячы спелыя кіслыя яблыкі, перацерці на сіта, змяшаць з дробным цукрам, каб сталі салодкімі, узбіць лыжкай да белага колеру і пены. Збіць пену з бялкоў, злучыць з яблыкамі, паўзбіваць яшчэ трохі, наліць у папяровыя формы да паловы і паставіць у цёплую печ на пару гадзін. Як трошкі падсохне, выцягнуць з печы, яшчэ наліць наверх масы, пасыпаць дробным цукрам і зноў паставіць у печ.

СПОСАБ ПАДРЫХТОЎКІ ПАРЭЧАК, ВІШАНЬ, БАРБАРЫСУ І ІНШЫХ ЯГАД ДА ЗАХАВАННЯ

Гронкі ягад мачаць у цёплы лёгкі сіроп, які трэба трымаць на цёплым загнеце альбо над запаленай фаеркай. Памочаныя гронкі апускаць у цукровую пудру. Пакрытыя белым пылам ягады пакласці на талерку, каб не датыкаліся адна да другой, і паставіць на сонца альбо каля цёплай печы, каб падсохлі. Потым пакласці ў слоік і захоўваць у цёплым і сухім месцы.

СЛІВЫ СУШАНЫЯ

Слівы разрэзаць з аднаго боку ўздоўж і выняць костачкі. На іх месца пакласці наступную масу: дробна скрышыць салодкія міндалы, апельсінавую скурку, дадаць трошкі сырых сліў, паварыць усё гэта ў сіропе, аж пакуль не загусцее, дадаўшы пад канец трошкі тоўчаных цынамону і гваздзікі. Астудзіць гэтую масу, накласці яе ў слівы, а потым падсушыць іх у печы, паклаўшы на бляху, засланую саломай. Печ павінна быць не гарачай, лепш сушыць іх у некалькі заходаў, пакуль зусім не высахнуць, у гарачай жа печы слівы лёгка могуць перасохнуць і тады будуць нясмачныя.

СЛІВЫ НА ПРУТКАХ

Разрэзаць слівы, выцягнуць костачкі і надзець па некалькі штук на пруткі, пасыпаць дробна тоўчанымі міндаламі з цынамонам і цукрам і пасушыць у цёплай печы.

ГРУШЫ З МЁДАМ СУШАНЫЯ

Ababраць зялёныя неперaспелыя грушы, выразаць сярэдзіну і ўкінуць іх у халодную ваду. Скурку паварыць у вадзе, а калі адвар зазелянее, зліць яго і ўкінуць грушы, дадаць некалькі лыжак мёду і варыць, пакуль не будуць мяккія. Потым грушы выцягнуць, раскласці на талерцы, крыху сплюшчыць іх лыжкаю, пасыпаць цукрам, а ў той сіроп, дзе варыліся, пакласці новую порцыю, і так, пакуль не скарыстаеце ці грушы, ці сіроп. Потым звараныя і абсыпаныя цукрам грушы перакласці на высланую саломай бляху і ставіць некалькі разоў у цёплую печ, варочаючы, каб сохлі з абодвух бакоў.

ГРУШЫ З ЦУКРАМ

Салодкія грушы ababраць і пакідаць у халодную ваду, адцадзіць і заліць кіпнем, загатаваным з цынамонам і гваздзікай. Варыць, пакуль не стануць такімі мяккімі, што можна будзе пракалоць саломінкай. Зрабіць густы сіроп з цукру і вады, у якой варыліся грушы, паварыць крыху ў ім грушы і пакінуць іх на суткі ў гэтым сіропе. Потым выцягнуць, пакласці на бляху і сушыць у цёплай печы.

КАНСЕРВАВАНЫЯ ЯГАДЫ

Маліны, агрэст, парэчкі насыпаць у бутэлькі з тоўстага шкла, каб былі як мага шчыльней запоўненыя. Потым прыкрыць бутэлькі, паставіць у кацёл, пераклаўшы іх сенам, і варыць гадзіну. Засмаліць і закапаць у пясок у склепе.

ЯГАДЫ ІНАЧАЙ

Узяць дваццаць пяць фунтаў чырвоных перабраных парэчак і шэсць фунтаў малін. Перацерці іх два разы на сіта. Потым пераліць у сухія бутэлькі з тоўстага шкла, прыкрыць новымі коркамі. Выкласці дно і бакі катла ўнутры сенам, паставіць у яго бутэлькі, перакладаючы іх сенам, заліць халоднай вадой, прыкрыць палатном і паставіць на вялікі агонь. Калі вада загатуецца, зняць з агню, але бутэлькі не выцягваць, аж пакуль вада не астыне. Потым выцягнуць, закрыць шчыльна, а праз суткі засмаліць і схаваць у склепе.

Хатнія трункі і квасы

Са старажытных часін усё тое, што п'юць — пітво, піва, напоі, трункі, квасы і іншыя напіткі, — падзялялася на, як мы цяпер кажам, прахаладжальныя напіткі, якія праганяюць смагу, і моцныя, або алкагольныя. Але што першыя (мядовая сыта, свежыя сокі бярозы, клёну, садавіны, ягад, напоі з арэхаў, квасы, морсы, вада, настоеная на ягадах), што другія (пітныя мяды, піва, гарэлка) нашы продкі пілі натуральныя: прыгатаваныя ці цалкам самой прыродай, ці з найменшым удзелам чалавека, без дадатковых стымулятараў, фіксатараў, фарбавальнікаў і падобных рэчываў, якія шырока выкарыстоўвае сёння харчовая прамысловасць ва ўсім свеце. Раней і піва выраблялі з адборнага соладу, а для гарэлкі ўжывалі толькі высакаякасную сыравіну.

Гарэлка атрымліваецца пры змешванні спірту з вадой, незалежна ад таго, які маеце спірт: просты ці водарны. У тую ваду, якой збіраецеся разводзіць спірт, усыпаць цукар і загатаваць. Астудзіўшы, змяшаць са спіртам. У старыя часы на Беларусі бралі звычайна на адзін гарнец добрага спірту тры фунты цукру, а дзеля лікёраў у два разы больш.

У шэрагу мясцін Беларусі быў вядомы крупнік — напітак з гарэлкі, перагатаванай з мёдам, журавінамі, духмянымі прыправамі і карэннем.

ПІТНЫ МЁД

Гарнец разагрэтага да вадкага стану мёду змяшаць з пяццю гарцамі вады і паставіць на суткі альбо больш у цёплае месца — каб мёд цалкам распусціўся. Час ад часу трэба гэта мяшаць. Потым працадзіць вадкасць праз палатняны мяшок і ўліць палову яе ў кацёл. Пазначыць драўлянай лыжкай глыбіню, даліць астатнюю вадкасць і паставіць на агонь. Калі выгатуецца да меркі, зноў даліць столькі ж сама халоднай вады і другі раз варыць, аж пакуль зноў не выгатуецца да паловы. Пачынаючы варыць другі раз, трэба пакласці ў варыва ў палатняным мяшэчку шышкі найлепшага хмелю з разліку фунт шышак на дваццаць гарцаў вады. Пасля таго як паварыце, трэба вадкасць пераліць у дубовую бочку і пакінуць студзіцца. Калі астыне да цеплыні сырадою, дадаць дрожджы, намазаўшы іх на раскроены абаранак. І так пакінуць, аж пакуль не пачне "хадзіць". Мёд "ходзіць" звычайна тузін альбо больш дзён. Калі ж пена пачарнее, трэба працадзіць праз палатняты мяшок у новую дубовую дзежку (перад

тым старанна абкураную) і шчыльна закрыць. Чым больш мёд будзе захоўвацца, тым ён робіцца мацнейшым.

ПІТНЫ МЁД ІНАЧАЙ

На адно вядро вады трэба тры з паловай фунты мёду, паўтара залатніка цынамону. Сумесь варыць у катле да таго часу, аж пакуль не застанецца ад яе палова. Тады трэба зняць з агню, астудзіць да цеплыні сырадою. Узяць пятую частку булкі, абрэзаць скарынку, а мякіш абмазаць добрымі дражджамі і ўкінуць у вараны мёд, дадаць туды яшчэ крыху хмелю. Калі бушаванне мёду будзе слабое, трэба падбавіць дражджэй і даць "хадзіць" яму адну гадзіну. Потым выцягнуць булку, мёд перацадзіць у дзежачку, укінуць паўтара залатніка кардамону, узяўшы яго ў палатняны шматочак, па залатніку фіялкавага кораня і гваздзікі (таксама ў асобных шматочках) і яшчэ апусціць у мёд паўтара залатніка асятровага клею. Дзежачку трэба вельмі моцна забіць шпунтам і паставіць у халоднае месца альбо на лёд на дванаццаць дзён. Потым мёд разліць у бутэлькі, закаркаваць іх, засмаліць і трымаць у холадзе або на лёдзе. Піць можна праз два месяцы.

МЁД-МАЛІННІК

Узяць некалькі гарцаў малінавага соку (без вады) і столькі ж гарцаў распушчанага мёду. Калі мёд разыдзецца, пераліць вадкасць у бутлю альбо ў дубовую дзежачку. Абвязаць злёгку верх палатном і так пакінуць — хай выходжваецца. Як муць асядзе, трэба працадзіць светлую частку праз новы палатняны мяшочак, потым зноў пераліць у сухую бутлю альбо дзежку, абкураныя перад тым серкай, і пакінуць, шчыльна закрыўшы, недзе на паўгода. Потым можна будзе пераліць у бутэлькі.

Наліваць вадкасць у бутлю ці дзежку трэба няпоўна — недзе трэцяя частка іх павінна заставацца пустой, каб мёд мог добра выхадзіцца.

Гэтаксама можна зрабіць і вішнёвы мёд.

АЕРАЎКА

Узяць тры гарцы добрага спірту, дванаццаць лотаў сухота аеру (калі браць аер свежы, то трэба больш), паўлота цынамону, паўлота кардамону, адзін лот апельсінавых скурак. Змясціць усё гэта ў бутлю, шчыльна закрыць і настойваць недзе каля месяца. Потым працадзіць і развесці вадой, загатаванай з цукрам, як згадана вышэй.

МЯТНАЯ ГАРЭЛКА

Тры чвэрці фунта мяты перачнай альбо, калі няма мяты, мятны алей паводле ўпадабання заліць трыма гарцамі спірту. Праз некалькі дзён настой развесці вадой і можна ўжываць.

АНІСАЎКА

Узяць жменю анісу, паўлота цынамону, лот цытрынавых скурак, паўлота гваздзік і заліць двума гарцамі спірту. Настойваць пару тыдняў. Потым працадзіць і развесці вадой такім самым чынам, як і папярэднія.

ГВАЗДЗІКОЎКА

Каля шасці лотаў гваздзікі, лот цынамону, паўлота цытрынавых скурак, паўлота кубебы або чорнага перцу заліць трыма гарцамі спірту. Настойваць пару тыдняў, працадзіць і развесці вадой.

ГАРЭЛКА ЦЫТРЫНАВАЯ

Гарнец спірту змяшаць з трыма лотамі сухіх цытрынавых скурак. Дадаць паўлота цынамону. Настойваць некалькі месяцаў. Потым працадзіць і развесці, як падавалася вышэй.

ГАРЭЛКА МІГДАЛАВАЯ

Паўтара лота старых горкіх мігдалаў, два лоты цынамону, лот гваздзікі, гарнец вады заліць трыма гарцамі добрага спірту. Потым загатаваць гарнец вады з васьмю фунтамі цукру і змяшаць усё гэта разам.

ЛІКЁР ВАНІЛЬНЫ

Паўлота ванілі, паўлота цынамону, тры гваздзікі і гарнец спірту змяшаць разам і патрымаць у шчыльна зачыненай ёмістасці дзевяць дзён. Потым працадзіць і развесці вадой з цукрам з разліку шэсць фунтаў цукру на гарнец спірту.

ЦЫТРЫНАВЫ ЛІКЁР

Фунт свежых цытрынавых скурак альбо паўфунта сушаных, паўлота цынамону, гарнец вады і гарнец спірту, перамяшаўшы разам, трымаць восем дзён у цёплым месцы. Потым працадзіць і развесці цукровым сіропам у належнай прапорцыі.

Падобным чынам можна рабіць і іншыя лікёры.

КРУПНІК

На тры-чатыры сталовыя лыжкі мёду ўзяць дзве лыжкі найлепшага масла. Распусціць на агні, дадаць цынамону, пяць-шэсць гваздзік, уліць дзве шклянкі гарэлкі (моцнасцю 48-60 градусаў), закіпяціць гэта ў закрытым посудзе і піць гарачым малымі порцыямі. Перад ужываннем трэба працадзіць.

КРУПНІК ІНАЧАЙ

Узяць шклянку мёду, крыху больш за шклянку вады, паўлітра спірту, чвэрць мушкатнага арэху, трошкі ваніліну, лот цынамону, пару гваздзік, трошкі цытрынавай альбо апельсінавай скуркі.

Загатаваць ваду з мёдам, усыпаць туды піратоўчаныя прыправы і пакіпяціць некалькі хвілін. Зняць з агню і пакінуць на паўгадзіны, каб апала муць. Потым зліць з асадку, працадзіць і яшчэ раз закіпяціць. Пасля адразу пераліць у падагрэты збанок з накрыўкай, дадаць спірт і хуценька перамяшаць. Падаваць вельмі гарачым у кілішках альбо кубачках.

КРАМ БАМ БУЛЯ

З паўлітра гарэлкі альбо спірту адліць паўшклянкі ці крыху больш і развесці напалову вадой. Сцерці туды чвэрць мушкатнага арэху, дадаць адну ці дзве сталовыя лыжкі мёду, чайную лыжку цынамону, чатыры лыжкі тоўчанай гваздзікі, чатыры-пяць лыжак чырвонага перцу. Усё гэта кіпяціць дзесяць хвілін, даліць астатнюю гарэлку (асцярожна) і даць пастаяць у зачыненым рондалі хвілін пяць, потым працадзіць праз чатыры слаі марлі ў пляшку, куды ўкінуць перад тым дзве ці тры гарошынкі чорнага перцу, даць настаяцца. Піць халодным.

ВІШНЁЎКА

Пуд вішань стаўчы з костачкамі і змяшаць з паловаю вядра добрай гарэлкі альбо спірту. Перакласці ў слоікі, абвязаць палатном і паставіць на тры дні на сонца. Потым пераціснуць праз сурвэтку, дадаць дзесяць фунтаў цукру, а калі цукар разыдзецца, закіпяціць пару разоў. Як астыне, пераліць у бутэлькі і можна адразу ўжываць. Захоўваць трэба ў склепе.

Вішнёўка найлепшая свежая. Даўжэй, чым пару месяцаў, яе захоўваць нельга. Вішнёўку лепш гатаваць на вялікія сямейныя ўрачыстасці.

ВІШНЁВАЯ НАЛІЎКА

Два гарцы вішнёвага соку змяшаць з гарцам мёду (найлепш ліпавага), накрыць вечкам і трымаць у холадзе (пасудзіна павінна быць няпоўная). Калі пачне брадзіць, на працягу пары дзён здымаць пену, пакуль вадкасць не будзе зусім празрыстай. Праз пару тыдняў працадзіць праз палатно ў бутлю, але яе нельга наліваць поўнай, не надта шчыльна закрыць і закапаць у склепе ў пясок, каб наліўка набірала моцы.

Гэтаксама робіцца і наліўка з малін.

НАСТОЙКА З АГРЭСТУ

Спелы агрэст перабраць, насыпаць у бутлю, каб была поўная, заліць спіртам альбо гарэлкай і хай так стаіць паўгода. Потым працадзіць спірт праз палатно, пераліць у бутэлькі, кладучы ў кожную дзве лыжачкі дробнага цукру і адну вялікую разынку. Шчыльна закрыць і паставіць яшчэ на пару месяцаў, а потым ужываць да гарбаты.

Калі жадаеце мець смачнейшую настойку, то можна, зліўшы спірт з агрэсту, закіпяціць яго з цукрам, беручы паўтара фунта цукру на гарнец спірту. Потым перацадзіць праз палатно, а як астыне, пераліць у бутэлькі і шчыльна закрыць.

Гэтую наліўку можна ўжываць замест віна.

ШЫПУЧЫ МЁД, АБО МЯДОВАЕ "ШАМПАНСКАЕ"

У якую-небудзь пасудзіну ўліць два з паловай фунты мёду і дзесяць вялікіх бутэлек кіпню, дадаць трошкі вадкіх піўных дражджэй. На другі дзень бушавання мёд пераліць у бутэлькі з тоўстага шкла. Калі ёсць ахвота, можна надаць гэтаму мёду любы пах, дадаўшы эсенцыі, а каб мёд быў чырвоны, можна ўліць настой сухой чарэшні.

МЯДУХА

Мёд разам з сотамі развесці ў астуджанай гатаванай вадзе, тады зліць у невялікую драўляную дзежку. Дадаць дрожджы, разведзеныя ў цёплай вадзе, перамяшаць. Трымаць у халаднаватым месцы шэсць ці восем дзён.

СІДР

Дробна скрышыць дзесяць фунтаў сушаных яблыкаў, усыпаць іх у бочку, уліць туды трэцюю частку вядра вады і пакінуць. Праз тры дні перацадзіць настой у кацёл і паварыць гадзіну. Пасля пераліць у новую бочку і дадаць паўкварты гарэлкі. Яблыкі ж заліць зноў гарачай вадой (на гэты раз трэба ўзяць вядро вады) і хай зноў стаяць

трое сутак, потым, як і папярэдні раз, паварыць іх і зліць адвар у тую самую бочку. Распусціць трэць фунта цукру і варыць яго, аж пакуль не пачырванее, тады ўліць у сідр, даліць кварту дражджэй, шчыльна закрыць бочку, паставіць яе на лёд і вытрымаць шэсць тыдняў.

ІМБІРНАЯ ВАДА

Паўфунта дробна скрышанага імбіру, шэсць фунтаў цукру і шэсць дробна пакроеных цытрын пакласці ў бочку, заліць шасцю гарцамі кіпню і пачакаць, пакуль не будзе цёплым. Тады дадаць дванаццаць лыжак дражджэй і пакінуць, каб выхадзіліся дрожджы. Пасля таго пераліць у бутэлькі і паставіць у склеп.

ВАДЗЯНКА

Усыпаць у вялікую бутлю дзесяць фунтаў любых спелых ягад. Загатаваць тры гарцы вады і, астудзіўшы, уліць яе ў ягады, дадаць таксама паўгарца добрага спірту. Бутлю завязаць паперай, пракалоць паперу шпількай і паставіць на дванаццаць дзён на сонца на акно. На трынаццаты дзень працадзіць праз палатняны мяшок, дадаць шэсць фунтаў цукру, пераліць у чыстую бутлю і, абвязаўшы паперай, зноў паставіць на сонца, але зараз толькі на суткі. Пасля перацадзіць праз палатняны мяшок і пераліць у бутэлькі, шчыльна закрыць, абвязаць, засмаліць і паставіць у сухі пясок у склепе. Праз два тыдні можна ўжываць.

ЭСЕНЦЫЯ

Загатаваць паўкварты вады з двума фунтамі цукру. Выціснуць у гэты гарачы сіроп сок з паловы цытрыны. Калі астыне, усыпаць дробна скрышаную скурку з трох цытрын і хай настойваецца некалькі гадзін. Потым узяць восем цытрын і выціснуць з іх сок у кварту добрай гарэлкі. Праз пятнаццаць хвілін, калі адстаіцца, перацадзіць на сіта ў звараны сіроп, перад тым таксама перацэджаны, разліць у бутэлькі і закрыць.

Калі захочаце, каб эсенцыя мела больш далікатны смак, можна дадаць у яе сок чатырох апельсінаў і паўкварты добрага віна. Ужываць з гарбатай або дадаваць да іншых трункаў.

ПІВА З МЁДУ

На шэсць частак мяккай рачной вады ўзяць адну частку мядовай патакі і са жменю ці дзве хмелю. Гатаваць з паўгадзіны, здымаючы пену, пасля працадзіць праз суконку альбо лямец у бочку (трэба, каб яна была поўная) і паставіць у склеп. Не забудзьцеся пакінуць частку

сумесі пра запас у бутэльках. Калі піва астыне, дадаць у яго лыжку альбо дзве дражджэй (можна таксама скарынку свежага хлеба), накрыць мокрым палатном (затыкаць бочку не трэба). Калі піва пачне бушаваць, трэба даліваць у яго з запасных бутэлек, каб піва ападала. Калі не будзе ўжо з'яўляцца пена, пераліць у бутэлькі і моцна закаркаваць. Піць можна адразу, але калі пастаіць больш — будзе смачнейшае. Праўда, нельга, каб перастойвала, бо бутэлькі могуць паразрывацца.

МЯДОВЫ КВАС

Пакласці ў бочку фунт разынак, пяць пакроеных на кружочкі цытрын і чатыры фунты добрай мядовай патакі. Загатаваць трыццаць бутэлек вады, уліць іх у бочку, а як вада астыне, пакласці туды шклянку дражджэй, перамешаных з трыма лыжкамі мукі. На другі дзень можна дадаць яшчэ пяць альбо шэсць бутэлек халоднай вады, а калі разынкі і цытрыны выплывуць наверх, трэба іх выцягнуць, пераліць квас у бутэлькі, шчыльна закрыць і трымаць у халодным месцы.

КВАС

Тры гарцы ячменнага і тры гарцы жытняга соладу, а таксама тры гарцы жытняй мукі ўсыпаць у бочку і заліць пяццю гарцамі кіпню. Добра размяшаць, накрыць і пакінуць на пару гадзін. Гэтую масу разліць у два катлы (адно наліваць няпоўныя, каб не "бегла") і паставіць на ноч у гарачую, выпаленую, як на хлеб, печ. Трэба толькі часта выцягваць і мяшаць, інакш падгарыць. Назаўтра выцягнуць з печы, перакласці, што засталося, у бочку, развесці чатырма вёдрамі вады і часта мяшаць на працягу некалькіх гадзін. Пасля, як толькі вадкасць адстаіцца, патрошку выбіраць яе зверху, каб не зварушыць асадак, і зліваць у цэбар. Калі ж муць усё ж такі падымецца, трэба пачакаць, каб асела, і толькі потым зноў зліваць квас.

Часткай гэтага квасу развесці кварту мукі і кватэрку дражджэй і, як падыдзе, уліць у крыху падагрэты сабраны квас. Увесь квас падаграваць не варта. Лепш уліць крыху яго ў рондаль, моцна падагрэць і змяшаць з астатнім. Паставіць квас у цёплае месца, прыкрыўшы палатном. Калі з'явіцца пена, памяшаць і працадзіць праз сіта ў іншую пасудзіну, пасля чаго пераліць у бутэлькі (бутэлькі павінны быць крыху няпоўныя) і шчыльна іх закрыць. Паставіць квас у цёплым месцы, а калі ў бутэльках з'явіцца пена, вынесці іх у склеп.

Соладу павінна хапіць на шэсцьдзесят бутэлек.

Гушчу, якая засталася, можна зноў заліць чатырма вёдрамі вады, і далей рабіць, як згадана вышэй. Квас з яе будзе добры, праўда, не такі моцны, як папярэдні.

БРУСНІЦЫ НАСТОЕНЫЯ

Свежыя чыстыя ягады заліваюць гатаванай астуджанай вадой, часам дабаўляюць цукар або мёд. Пасудзіну з ягадамі накрываюць палатном і ставяць у цёмнае халоднае месца.

БЯРОЗАВІК

Бярозавы сок зліць у невялікую бочачку, паставіць у цёмным халаднаватым месцы. Праз тры дні, калі сок крыху падкісне, дадаць падсмажаныя ячменныя зярняты альбо аржаныя сухары, даць пастаяць яшчэ суткі, працадзіць — і квас гатовы да спажывання.

ЗБІЦЕНЬ

Загатаваць ваду з мёдам (можна таксама з цукрам ці патакай) і ўсыпаць у гэты вар перцу, гваздзікі, цынамону, мушкатнага арэху, лаўровага лісту, а таксама якіх іншых прыпраў. Часам у збіцень дадавалі піва альбо спірт.

Ужываць гарачым.

Збіцень быў пашыраны на Беларусі ў XVIII-XIX стагоддзях. У народнай медыцыне лічыўся сродкам, які папярэджвае цынгу.

НАПІТАК ЖУРАВІННЫ

Шклянку журавін перабраць, абліць паўгарцам кіпню, расцерці і працадзіць. Макуху зноў заліць варам, памяшаць і зноў працадзіць. Чвэрць фунта мёду перацерці з паловай гэтай колькасці цукру, уліць у журавінны сок і перамяшаць. Піць халодным.

РАЎГЕНЯ

Жытнюю муку размяшаць халоднай вадой і паставіць у печ парыцца і саладжаць. Потым пераліць у хлебную дзежку, каб укісла. Як раўгеня ўкісне ("паходзіць"), ужываць як квас. Калі занадта густая, можна развесці вадой.

Пашырана і сёння на паўднёвым захадзе Беларусі — у Браслаўскім і Мядзельскім раёнах. Была вядома яшчэ ў Полацкім княстве.

Больш густую раўгеню ўжывалі таксама як кісласа-лодкую страву.

АРШАД

Мігдалы абварыць кіпнем і ababраць. Чвэрць фунта ачышчаных мігдалаў усыпаць у ступу, дадаць сталовую лыжку горкіх мігдалаў. Спырснуць вадой, каб не пусцілі алею, і патаўчы. Дадаць чвэрць фунта цукру і зноў патаўчы. Потым уліць кварту загатаванай вады, перамяшаць і выціснуць праз грубае палатно. Калі аршад атрымаецца занадта густы, дадайце трошкі вады.

Разнастайныя прыпасы на зіму

ЗАХАВАННЕ САДАВІНЫ, ГАРОДНІНЫ І ГРЫБОЎ

ДЫНЯ ДЛЯ САЛАТЫ

Разрэзаць неперaспелую дыню, абабраць, выцягнуць сярэдзіну, пакроіць на невялікія кавалкі, перасыпаць дробным цукрам, скласці ў фаянсавую пасудзіну і заліць халодным воцатам. Так павінна стаяць цэлы дзень, а назаўтра трэба зліць воцат і закіпяціць яго, потым у гарачы пакласці дыню і варыць датуль, пакуль яна не будзе мяккай (трэба толькі сачыць, каб кавалачкі не разлезліся). Звараную дыню перакласці ў слоікі, перасыпаць цынамонам і гваздзікай, заліць астуджаным адварам з воцатам, абвязаць і трымаць у халодным сухім месцы. Для сярэдняй велічыні дыні бяруць звычайна фунт цукру і кварту воцату.

СЛІВЫ ДЛЯ САЛАТЫ

Спелыя слівы вымыць, накалоць іголкай і пакласці ў гліняны гладыш. Згатаваць сіроп, узяўшы на чатыры фунты сліў паўтары кварты воцату, фунт з паловаю цукру, крыху цынамону і гваздзікі. Зняць пену, а як трошкі астыне, заліць слівы і пакінуць іх так на ноч. Назаўтра зліць сіроп, закіпяціць яго і гарачым зноў заліць слівы. Праз пару дзён яшчэ раз зліць сіроп, закіпяціць яго і пакінуць, каб астудзіўся. Слівы перакласці ў слоік, заліць халодным сіропам, абвязаць васковай паперай і паставіць у халодным і сухім месцы.

Праз пару тыдняў паглядзець, ці не стаў больш рэдкім сіроп, у такім разе трэба яго зліць, дадаць трошкі цукру, закіпяціць і, астудзіўшы, заліць слівы.

ВІШНІ ДЛЯ САЛАТЫ

Вішні, адарваўшы хвосцікі, скласці ў слоік. У воцат усыпаць столькі цукру, каб атрымаўся густы сіроп, дадаць у яго некалькі гваздзік, англійскага перцу, закіпяціць і, астудзіўшы, заліць ім вішні. Зрабіць трэба столькі сіропу, каб вішні былі цалкам закрытыя. Слоік абвязаць і паставіць у сухое месца.

ГРУШЫ ДЛЯ САЛАТЫ

Неперaспелыя цвёрдыя грушы абабраць, заліць крынічнай вадой, закіпяціць, адцадзіць на сіце і абліць халоднай вадой. Згатаваць сіроп з кварты альбо больш воцату, дадаўшы паўфунта цукру, трошкі цынамону і гваздзікі. Пакласці ў яго грушы, паварыць, каб пару разоў

падняліся, пераліць у фаянсавую пасудзіну, а калі астынуць, перакласці ў слоік, абвязаць паперай і паставіць у сухі склеп.

ГРУШЫ ІНАКШ

Абабраныя грушы разрэзаць напалам, пакідаючы пры адной палавінцы хвосцік. Выцягнуць зярняткі і паварыць грушы ў вадзе, дадаўшы ў яе моцнага воцату і прыпраў. Потым адцадзіць, астудзіць, а праз пэўны час зноў кідаць у гэты марынад і варыць, аж пакуль ён не стане густым, пасля перакласці ўсё ў слоік.

ЯБЛЫКІ ДЛЯ САЛАТЫ

Здаровыя восеньскія яблыкі пакласці ў квас, які робіцца наступним чынам. Узяць гарнец жытняй мукі, наліць туды столькі халоднай вады, каб атрымалася рэдкае цеста, потым паставіць у цяпло і чакаць, пакуль на смак не будзе адчувацца слодыч. Тады пераліць у дзежку і заліць васьмю гарцамі цёплай вады, завязаць зверху палатном і паставіць у цяпло, каб трошкі закісла. Потым працадзіць, астудзіць і заліць яблыкі, каб былі цалкам закрытая, пакласці зверху драўляны крыж і націснуць каменем, каб яблыкі не ўсплылі.

ЯБЛЫКІ СУШАНЫЯ

Кіслыя яблыкі абабраць, разрэзаць на чатыры часткі, павыразаць сярэдзіну і кідаць у халодную ваду, каб не счарнелі, пакуль будзеце рыхтаваць астатнія. Выцягнуўшы з халоднай вады, чвэртачкі раскласці на сіце і абліць кіпнем, пасля чаго перакласці іх на сухое сіта і паставіць на некалькі дзён на сонца. Ноччу сіта з яблыкамі трымаць у сухім цёплым месцы. Абавязкова трэба яблыкі паварочаць некалькі разоў. Сухія яблыкі скласці, не націскаючы, у мяшок альбо слоік — так іх можна захоўваць у сухім месцы нават некалькі гадоў.

АГУРКІ ДЛЯ САЛАТЫ ЦІ ДА МЯСА

Свежыя зялёныя агуркі абабраць, пакроіць уздоўж на чатыры часткі, выняць лыжкаю зярняткі, трошкі пасаліць і пакінуць на суткі. Потым выцягнуць, асцярожна выцерці і пакласці ў гліняны посуд. Загатаваць столькі воцату, каб ён закрыў агуркі. Агуркі трэба заліць гарачым воцатам і пакінуць так на два дні. Пасля таго зліць воцат, закіпяціць яго і гарачым зноў заліць агуркі. Тое ж самае трэба паўтарыць яшчэ раз праз два дні. Потым узяць крыху перцу, чорнага і англійскага, гваздзікі, стаўчы, дадаць у іх трошкі крышанага хрэну, пару цыбулін, зубок ці два часнаку і чатыры лоты чорнай гарчыцы.

Абкачаць у гэтым агуркі, што выцягнуты з воцату, і скласці іх у гліняную альбо каменную пасудзіну, зверху пасыпаць тымі ж прыправамі, а затым уліць кіпячы воцат, шчыльна закрыць і схаваць у халоднае сухое месца на зіму.

МАРЫНАВАНЫЯ АГУРКІ, ЗЯЛЁНЫЯ ПАМІДОРЫ, ГАРОШАК, ГРЫБЫ

Маладыя агурочкі добра выцерці, пасаліць, пакінуць на суткі, потым зноў выцерці насуха. Узяць добры воцат, закіпяціць яго, дадаўшы простага і англійскага перцу, лаўровага лісту, крыху харчовай салетры. Калі марынад астыне, заліць ім падрыхтаваныя і пакладзеныя ў сухі слоік агуркі. На другі дзень зліць яго, зноў закіпяціць і заліць агуркі. На трэці дзень паўтарыць тое ж самае. Праз чатыры тыдні ўзяць свежага воцату, закіпяціць з тымі ж прыправамі, а калі зусім астыне, заліць ім агуркі, толькі трэба папярэдне іх насуха выцерці, таксама, як і слоік. Гэтаксама рабіць на працягу яшчэ двух дзён, але на гэтыя разы ўжо не трэба выціраць ані слоік, ані агуркі.

Калі здарыцца, што зімой з'явіцца бросня, трэба марынад зліць, згатаваць новы, дадаўшы прыправаў, і заліваць ім агуркі на працягу трох дзён, як згадана вышэй. Толькі заўсёды ў першы раз агуркі і слоік выцерці насуха.

Гэтаксама можна рабіць зялёныя памідоры і гарошак, адно іх трэба напачатку крыху паварыць, але нядоўга, бо калі будзеце варыць даўжэй, яны могуць палопацца.

Рыжыкі, шампіньёны ці баравікі трэба спачатку адварыць у слабым воцаце, потым выкласці на сурвэтку, каб абсохлі, выцерці і далей гатаваць, як агуркі.

МАРЫНАВАНАЯ ФАСОЛЯ

Струкі маладой зялёнай фасолі ачысціць ад валокнаў, закіпяціць у вадзе і адцадзіць на сіта. Узяць слоік, пакласці на спод лаўровага лісту, усыпаць гваздзікі, перцу, потым пакласці пласт фасолі, зноў пасыпаць прыправаў і зноў пласт фасолі і так, аж пакуль слоік не будзе поўны, толькі зверху трэба абавязкова пасыпаць прыправамі. Заліць гэта закіпелым з соллю і астуджаным воцатам, абвязаць і паставіць у холад.

ГАРОХ КАНСЕРВАВАНЫ

Вылушчыць гарох цукровых гатункаў і перасыпаць яго тоўчанай соллю з разліку паўкватэркі солі на гарнец гароху. Паставіць на ноч у халодным месцы. Назаўтра адцадзіць, усыпаць гарох у бутэлькі,

прыкрыць (няшчыльна) і паставіць у кацёл, пераклаўшы іх сенам. Заліць вадой і кіпяціць гадзіну. Потым засмаліць рыльцы бутэлек і паставіць іх у склепе, трымаючы ў пяску.

КАПУСТА КВАШАНАЯ З ВАДОЙ

Качаны ачышчалі ад верхніх шэрых лістоў і складвалі цэлымі ў дзежкі ці разразалі на палавінкі. Залівалі вадой (звычайна халоднай). Сяляне солі не дадавалі. Калі капуста ўкісала, яе прыціскалі грузам і ставілі ў варыўні. Капуста ў квасе магла летаваць. З яе варылі боршч, квас, капусту.

Калі было дастаткова солі, рабілі расол з кменам і кронам — гэта была расолавая капуста.

Сечаную капусту таксама маглі заквашваць з вадой, без солі, але з кропам, журавінамі, морквай, часам з мятай.

Пазней капусту сталі заквашваць без вады, пераціраючы яе з соллю і прыправамі.

СУХІ БУЛЁН З ПАМІДОРАЎ

Узяць тры капы спелых чырвоных памідораў, раскроіць кожную памідорыну ўпоперак і выціснуць сок і зярняты. Пакласці гэтыя памідоры потым у рондаль і паставіць на невялікі агонь, а калі падагрэюцца і пачнуць выпускаць сок, павялічыць агонь і варыць, мяшаючы, паўгадзіны. Працерці звараныя памідоры праз сіта і зноў гэтую масу варыць, аж пакуль не загусцее. Намазаць бляху алеем, раскласці на ёй памідорную масу як можна танчэй, а калі высахне ў цёплай печы альбо на сонцы, пакроіць на кавалачкі, закруціць у паперу, пакласці ў слоік і схаваць яго ў сухім месцы.

Гэты сухі булён можна выкарыстоўваць для соусаў.

ШАМПІНЬЁНЫ МАРЫНАВАНЫЯ

Невялікія шампіньёны пачысціць, выцерці, каб былі сухія, паварыць у падсоленай вадзе і адцадзіць на сіта. Пакласці ў слоік, перасыпаючы гваздзікай, простым і англійскім перцам, лаўровым лістом і соллю. Заліць моцным, даведзеным да кіпення і астуджаным воцатам, наверх уліць лыжку алею, абвязаць і паставіць у халоднае месца.

РЫЖЫКІ ЦІ БАРАВІКІ САЛЁНЫЯ

Пачышчаныя рыжыкі абварыць кіпнем і выкласці на сіта, каб абсохлі. Потым складваць у слоік ці дзежачку так, як растуць. Наклаўшы рад грыбоў, трэба пасыпаць іх соллю, англійскім і простым перцам, лаўровым лістом і цыбуляй. Потым зноў класці рад рыжыкаў

і пасыпаць прыправамі і соллю. І так рабіць, пакуль слоік не будзе поўным. Тады прыкрыць слоік кавалкам палатна, пакласці на яго вечка і націснуць каменем. Зімой праз пару тыдняў паласкаць палатно і абмываць вечка.

РЫЖЫКІ МАРЫНАВАНЫЯ ДА ГАРЭЛКІ

Маладыя свежыя рыжыкі добра выцерці палатном. Наліць на вышыню пальца алею ў слоік (трэба браць квартавы слоік). Дробна стаўчы тры часткі солі і дадаць адну частку перцу. Пакласці на алей рад рыжыкаў, пасыпаць соллю з перцам, потым зноў пакласці рад рыжыкаў і зноў пасыпаць. Так рабіць, шчыльна націскаючы грыбы, аж пакуль слоік не запоўніцца. Потым націснуць каменем, а калі грыбы ўлягуцца, трэба дакласці яшчэ, потым закрыць кружком паперы, завязаць і паставіць у склеп.

ДАСКАНАЛЫ СПОСАБ САЛЕННЯ ГРЫБОЎ

Маладыя баравікі, толькі што прынесеныя з лесу, пачысціць, укінуць у кіпень і трымаць на агні, пакуль не з'явіцца белая пена. Тады выцягнуць з рондаля, пакласці на сухі абрус, каб астылі. Потым складаць іх у дзежку, пасыпаючы дробна стоўчанай соллю, націснуць вечкам, а на яго пакласці камень. Не абавязкова накладваць адразу поўную дзежку, можна дакладаць і пазней, трэба толькі, каб грыбы былі добра націснутымі і плавалі ў расоле.

Калі пажадаеце, то гэтыя грыбы можна згатаваць і на абед. Тады трэба запарыць у рондалі малако і ўкінуць у яго вымытыя ў некалькіх водах грыбы. Патрымаць на агні, пакуль малако не пачне зноў кіпець, потым грыбы выцягнуць і смажыць у масле альбо тушыць у смятане, як свежыя.

Гэтыя ж грыбы можна ўжываць і яшчэ інакш. Трэба іх, выцягнуўшы з дзежкі, намачыць на ноч у вадзе, але ваду неабходна некалькі разоў мяняць. Назаўтра паставіць на агонь, а калі з'явіцца пена, адцадзіць, прапаласкаць, пакласці ў масла альбо смятану і тушыць.

І ў першым выпадку, і ў другім, калі будзеце тушыць, добра дзеля паху ўсыпаць лыжку тоўчаных сушаных баравікоў.

КАНСЕРВАВАНЫЯ БАРАВІКІ

Выбраць маладыя і здаровыя баравікі, абрэзаць карэньчыкі і выцерці насуха. Распусціць у рондалі масла, пакласці ў яго столькі грыбоў, каб масла іх закрыла, падсмажыць да паловы, выкласці на талерку, а ў тое самае масла пакласці новую порцыю грыбоў і так, пакуль не падсмажыце ўсе грыбы. Калі астынуць, складаць у

невялікія слоікі, шапкамі ўверх, паліваючы кожны пласт свежа растопленым маслам (масла павінна быць астуджаным). Калі слоік будзе поўны, трэба заліць яго зверху маслам, а праз некалькі гадзін абвязаць і паставіць у склеп. Калі будзеце браць есці, трэба тушыць у тым самым масле.

Гэтаксама можна рабіць і рыжыкі.

БАРАВІКІ КАНСЕРВАВАНЫЯ ІНАКШ

Маладыя баравікі абварыць кіпнем, раскласці на сіце, каб абсохлі, пакласці, не націскаючы, у слоік і заліць растопленым маслам, каб цалкам іх закрыла. Беручы да ўжывання, трэба напачатку вымачыць іх у піве, перамыць вадой, а потым тушыць у масле альбо смятане.

СПОСАБ СУШЭННЯ БАРАВІКОЎ

Свежыя і здаровыя баравікі пакроіць на прадаўгаватыя кавалачкі, сушыць на сонцы, паклаўшы на паперу альбо абрус. Для гатавання напачатку намачыць іх на некалькі гадзін у малацэ, адварыць у вадзе, а потым стушыць у масле альбо смятане.

МЯСНЫЯ ВЫРАБЫ

СУХІ БУЛЁН

Узяць чатыры фунты цялячых ножак, тры фунты цяляціны і па дванаццаць фунтаў ялавічыны і бараніны. Пакрышыць усё гэта на кавалачкі, перамыць і пакласці ў кацёл, каб быў запоўнены напалову. Потым наліць поўны кацёл вады і варыць на невялікім агні, здымаючы пену. Калі мяса зварыцца, працадзіць булён на сіта, выціснуць мяса і зноў пакласці ў рондаль, заліць вадой, каб кацёл быў поўны, і варыць, аж пакуль мяса не разварыцца на пюрэ. Тады зноў перацадзіць булён і выціснуць мяса. Абодва булёны зліць разам і паставіць у холад, а назаўтра, выклаўшы з місы, зрэзаць зверху тлушч, а знізу асадак, пакласці ачышчаны такім чынам булён у рондаль і павольненька падаграваць. Узбіць лёгкую пену з шасці бялкоў, уліць яе ў булён, дадаўшы туды трошкі солі, потым закіпяціць і перацадзіць праз палатно. Пасля зноў варыць на малым агні, пакуль не загусне (толькі трэба пільна сачыць, каб не падгарэў). Пасля таго разліць у плоскія фаянсавыя пасудзіны, а калі застыне, выкласці на бляху і паставіць на ноч у цёплую печ. Калі не высахне за адзін раз, трэба паўтарыць гэта некалькі разоў.

Падчас першапачатковага гатавання можна пакласці па густу прыправы. Сухі булён ужываецца для прыгатавання іншых страў.

КУМПЯК

Сцягно забітай свінні соляць сухой соллю або трымаюць нейкі час у расоле. А тады вэндзяць і вешаюць у халодным месцы.

Кумпяк ядуць сырым, а таксама вараць у баршчы. На Вялікдзень мяса з кумпяка запякалі ў хлебным цесце.

ПАЛЯНДВІЦА

Зразаюць мяккае мяса з сярэдзіны хрыбта свіной тушы, соляць яго, націраюць часнаком, перцам і іншымі духмянымі прыправамі. Для засольвання ўпіхваюць у гладкую кішку альбо, шчыльна абціскаючы, абвязваюць палатном і вешаюць у сухім месцы. Часам перад завяльваннем трымаюць у расоле.

Паляндвіца рабілася таксама вэнджаная.

КАЎБАСЫ

Заколатую свінню разабраць на кавалкі, аддзяляючы каўбаснае мяса. Сюды належыць адкласці паляндвіцы, мяса з лапатак, можна і з кумпякоў, а таксама разнастайныя абрэзкі і некалькі кавалкаў сала. Мяса астудзіць, дзеля гэтага яно павінна паляжаць некалькі дзён, але трэба сачыць, каб не замерзла. Потым мяса трэба скрышыць, можна і на мясарубцы, але, калі будзеце класці сала, яго трэба скрышыць нажом. Скрышанае мяса пасаліць і пакласці прыправы. Але прыправы трэба класці толькі ў тым выпадку, калі вы будзеце адразу ж начыняць каўбасы. Пасоленае мяса можа яшчэ паляжаць суткі, калі ў вас будзе няўпраўка з часам.

У заколатай свінні трэба адразу ж выпусціць кішкі, пачысціць іх, добра вымыць, пасаліць і пакласці ў халоднае месца. Перад тым як бяруцца чыніць каўбасы, кішкі яшчэ раз перамываюць. Мяса ў кішкі накладаюць як мага тужэй, каб не заставалася там паветра, інакш каўбасы будуть псавацца. Начыненыя каўбасы трэба павесіць на жэрдку і абсушыць — патрымаць паўсутак у памяшканні з пакаёвай тэмпературай. Потым каўбасы трэба вынесці ў халоднае і сухое месца. Найчасцей для гэтага скарыстоўваюць гару.

Каўбасы можна ўжываць і адразу ж, і пазней, як яны падсушацца. Прызначаныя на доўгае захаванне каўбасы нельга замарожваць. Бліжэй да вясны, калі раптам на вонкавай паверхні іх пачне з'яўляцца цвіль, трэба змазаць каўбасы алеем.

САЛЬЦІСОНЫ ЛІТОЎСКІЯ

Узяць чатырнаццаць фунтаў свініны, ачышчанай ад жылаў і плевак, дробна скрышыць, дадаць сем фунтаў крышанай ялавічыны, фунт пражанай солі (соль трэба высыпаць на патэльню і патрымаць на вялікім агні некалькі хвілін), тры лоты тоўчанага чорнага перцу і столькі ж англійскага, кубак спірту і крыху тоўчанай харчовай салетры. Добра ўсё гэта перамяшаць. Чыстыя тоўстыя кішкі выцерці, каб сталі сухія, і начыніць іх фаршам, але не надта туга. Потым сальцісон завязаць і пакласці на двое сутак пад цяжар, напрыклад паміж дзвюма дошкамі, прыціснуўшы верхнюю каменем. Выцягнуўшы, павесіць на тыдзень у комін, а пасля вывесіць на месяц на паветра. Захоўваць у сене альбо ў перасеяным высушаным попеле, кожны тыдзень іх мяняючы. Трымаць трэба ў халодным месцы, аднак нельга, каб сальцісоны замерзлі.

ПАЎГУСКІ ВЭНДЖАНЫЯ

Узяць гуся або качку, абскубці, пачысціць ад вантробаў, разрэзаць уздоўж на дзве часткі, прасаліць і павесіць на гары, каб трохі правяліліся. Потым гэтыя палавінкі гуся можна вэндзіць у дыме.

Вэнджаных птушак захоўваць і ўжываць так, як каўбасы.

БРЫНЗА

У пост, калі малочныя прадукты не спажываліся, добра выціснуты (вычаўлены) тварог або сыр перамешвалі з соллю (у халодную пару года без солі), складвалі (стоптвалі) у дзежкі альбо бочачкі, залівалі маслам. Брынза доўга захоўвалася ў халодным месцы. Елі яе падагрэтай ці халоднай. Была найбольш пашырына ў цэнтральным і ўсходнім Палессі.

ВОЦАТ І ІНШЫЯ ПРЫПРАВЫ

Воцат — адна з самых пашыраных у кулінарыі прыправаў. Калі ў рэцэпце сустракаецца пасылка на воцат, маецца на ўвазе раствор воцату моцнасцю тры працэнты. Раней менавіта такой канцэтрацыі гатавалі воцат у хатніх умовах, а дзеля ўжывання ў якасці прыправы яго працяглы час настойвалі на эстрагоне, часнаку, кропе, пятрушцы і іншай зеляніне, а таксама дадавалі карыцу, цэдру, імбір і т.п. Чым больш часу настойвалі воцат на духмяных травах, тым менш моцным і вострым ён атрымліваўся, але набываў больш смаку і паху. Падрыхтаваны такім чынам воцат выкарыстоўвалі ў марынадах, мясных і рыбных стравах, да халадцоў, студняў, соленых грыбочкаў...

ВОЦАТ

Усе рэшткі: з варэння пену, з-пад жэле гушчу, ягады ад налівак — зліваць у адно месца, наліваць вадою і летам ставіць на сонца, а зімою ў цёплае месца — хай стаіць месяцы са два ці болей. Пасля зліць вадкасць, гушчыню выціснуць таксама, пераліць усё зноў у дзежачку і трымаць у цёплым месцы.

Чым больш салодкіх рэштак вы ўкінеце, тым хутчэй воцат паспее і будзе мацнейшы.

ХЛЕБНЫ ВОЦАТ

Змалоць разам тры з паловаю гарцы пшаніцы і два гарцы прарошчанага і высушанага ячменнага соладу. Усыпаць гэтую масу ў дзежку і заліць трыма гарцамі кіпню, добра перамяшаць і прыкрыць палатном, каб запарылася. Праз дзве гадзіны зноў загатаваць шэсць гарцаў вады, запарыць і вымешаць у другі раз, накрыць палатном і пакінуць так на пяць гадзін. Пасля таго перацерці атрыманую масу праз не надта густое сіта. Вотруб'е выкінуць, а вадкасць, што засталася, астудзіць да тэмпературы сырадою і ўліць у яе вадкія дрожджы — дзве кварты. Усё гэта перамяшаць і ўкінуць верхнюю скарынку высушанага аржанога альбо сітнага хлеба. Потым абвязаць верх дзежкі палатном і паставіць яе ў цяпло на дваццаць восем дзён. За гэты час, калі дзежку не рухаць, дрожджы і хлеб павінны апасці на дно.

Потым вадкасць акуратна і асцярожна зліць праз сурвэтку альбо палатно ў бутэльку з шырокім горлам ці які іншы посуд. Але ні ў якім разе нельга шчыльна закрываць гэты посуд, а толькі прыкрыць зверху палатном, перад тым зрабіўшы ў ім дзіркі шылам. Зроблены такім чынам воцат чым болей будзе стаяць, тым болей будзе рабіцца

мацнейшым. Калі хочаце мець воцат з розным смакам, то трэба разліць яго ў тры бутэлькі. У адну дадаць сухога эстрагону, у другую — сушаных малін, а трэцяя можа ўтрымліваць чысты хлебны воцат.

ВОЦАТ ЭСТРАГОНАВЫ

Лісце і сцяблінкі эстрагону вымыць і пасушыць. На гарнец воцату трэба браць кварту сушанага эстрагону. Эстрагон заліць воцатам і трымаць у бутлі не больш месяца. Потым зліць яго ў другую пасудзіну, але пераліваць толькі воцат, без эстрагону.

Свежы эстрагон псуе воцат. Нават сушаны, калі патрымаць яго ў воцаце больш месяца, надасць воцату непрыемны смак.

ВОЦАТ ДУХМЯНЫ

Маліны альбо суніцы заліць крынічнай вадой і хай пастаяць так некалькі дзён. Потым, калі вада набярэ колеру і паху, зліць яе і дадаць гарэлкі (восьмую частку ад колькасці вады). Гэты настой можна змяшаць з гатовым воцатам. Альбо можна, дадаўшы ў яго мёду, паставіць, каб закісаў, тады праз нейкі час яго можна ўжываць, як свежы воцат.

ГАРЧЫЦА З МЁДАМ

Стаўчы на муку кварту шэрай гарчыцы. Добра падрумяніць на агні паўкварты мёду. Закіпяціць кварту воцату і змяшаць яе з мёдам, заліць гарачым гарчыцу і, добра перамяшаўшы, адразу ж пераліваць у бутэлькі альбо слоікі, якія трэба адразу ж шчыльна закрыць.

Калі гарчыца атрымаецца занадта густой, можна дадаць трошкі воцату. Ужываюць яе, як і звычайную гарчыцу.

БАРБАРЫС СОЛЕНЫ

Позняй восенню збіраюць барбарыс з галінкамі і кладуць у слоікі, заліваюць халоднай падсоленай гатаванай вадой. На кварту вады трэба браць тры альбо чатыры лоты солі. Слоікі добра завязваюць і ставяць у халоднае сухое месца. Калі ж з'явіцца бросня, то трэба тую ваду зліць і заліць новай, падрыхтаванай такім жа чынам.

Гэты барбарыс можна ўжываць як гарнір да розных страў, а таксама можна класці ў салаты.

Неабходныя заўвагі і тлумачэнні

Ababraць — абрэзаць, зняць скурку з чаго-небудзь.
Англійскі перац — душысты перац.
Арак (з арабскай: araky — гарэлка з рысу). Распаўсюджаны напой, які атрымлівалі ў Індыі шляхам ферментацыі і дыстыляцыі соку пальмы арэка і рысу, альбо соку какосавага арэха і іншых раслінных прадуктаў, уласцівых Індыі.
Аршад — напой з вады, цукру і салодкіх мігдалаў, ужывалі яго не толькі для наталення смагі, але і як лекавы сродак.
Асветленае масла — топленае сметанковае масла.
Бляха — тонкі ліст жалеза з загнутымі краямі, на якім пякуць альбо смажаць што-небудзь.
Бросня — плесня на паверхні вадкасці.
Брусніцы — лясныя ягады. Адзін з важнейшых кампанентаў беларускай кухні. Іх дадавалі ў мясныя і гароднінныя стравы. Гатуюць брусніцы мочаныя, квашаныя, бруснічны ўзвар з цыбуляй, бруснічную кашу з мёдам да дзічыны, бруснічную ваду, бруснічнае варэнне.
Брытван — тое ж, што і бляха, толькі больш глыбокі.
Бульбяная мука — крухмал з бульбы.
Валоскія арэхі — грэцкія арэхі.
Вандзэлак — клунак, што-небудзь абгорнутае.
Вечка — накрыўка.
Вольны дух — нягорача напаленая або астуджаная печ альбо духоўка.
Гарбата — ад лацінскага herba— чай.
Грэцкія крупы — крупы з грэчкі. У залежнасці ад знешняга выгляду і спосабу прыгатавання існуе некалькі гатункаў грэцкіх круп і суадносна з гэтым некалькі назваў. *Ядрыца* — крупы з цэлых зярнят грэчкі. Выкарыстоўваецца для прыгатавання рассыпчатых каш. *Смаленскія крупы* — дробныя грэцкія крупы, абдзёртыя да велічыні макавага зярняці. Выкарыстоўваюць для пірагоў, а таксама для салодкіх і паўсалодкіх каш на малацэ. *Прадзел* — дробленыя грэцкія крупы, з іх вараць вязкую кашу-размазню. У XIX стагоддзі на Беларусі і ў Літве выкарыстоўвалася таксама *вялігорка* — варыянт ядрыцы, толькі без рабрыстай паверхні.
Жар — яркае гарачае вуголле без полымя.
Жур — суп з настою дробленых аўсяных зярнят (геркулеса) альбо аўсянай мукі. Да настою, які мае прыемны кісла-салодкі смак,

дадаюць маладую бульбу. Звараны жур запраўляюць смятанай альбо алеем. Сучасныя дыетолагі называюць жур супам доўгажыхароў.

Драчона — страва беларускай, рускай і часткова ўкраінскай кухні, якая рыхтуецца з мукі, салодкай смятаны, масла і яек. Рэцэпт гэтае стравы падаецца.

Дрожджы — у канцы XIX стагоддзя яшчэ не былі вынайдзены стандартныя прасаваныя дрожджы і таму яны рыхтаваліся кожны раз нанова пры дапамозе заквасак. Дзеля заквашвання мучных вырабаў выкарыстоўваліся ў асноўным солад альбо аржаная закваска з рэшты цеста ў дзяжы, якое прастаяла суткі, а таксама забалонь некаторых дрэў — вярбы, вольхі. Да заквасак можна таксама аднесці вінны воцат, сухое вінаграднае віно, піва.

Жытні хлеб — агульная назва для чорнага аржанога і шэрага (ячменнага) хлеба ў адрозненне ад белага (пшанічнага).

Закаркаваць — зачыніць коркам бутэльку, графін і г.д.

Засмаліць — заліць, апрацаваць смалой.

Каляндра — род аднагадовых травяністых раслін сямейства парасонавых, якія дзякуючы наяўнасці эфіру выкарыстоўваюцца ў кулінарыі як прыправа.

Квас — старажытны напой, які да канца XIX стагоддзя рыхтаваўся як слабаалкагольны. Рабілі яго з аржанога соладу з дадаткамі розных траў (мяты, чабару), а таксама ягадных сокаў (малін, брусніц).

Кіндзюк — страўнік, орган стрававання жывёл. У кулінарні выкарыстоўваецца для прыгатавання разнастайных мясных страў.

Клінок — трохвугольная торбачка для прыгатавання сыру.

Кляр — рэдкая маса з узбітых яечных бялкоў з мукой, у якую абмакваюць перад смажаннем рыбу альбо мяса.

Кракеты — вырабы велічынёй з валоскі (грэцкі) арэх з молатага мяса, рыбы альбо круп, паніраваныя ў муцэ і падсмажаныя на масле. Падаюцца альбо з гарнірам, альбо са спецыяльным соусам, які добра суадносіцца з іхнім складам: грыбным, памідорным альбо мясным. Можна зрабіць і бульбяныя кракеты, тады іх падаюць як гарнір. Могуць быць яны і салодкай стравай — рысавыя ў ягадным крэме альбо з ягадным соусам.

Крупнік — 1) трунак з гарэлкі альбо спірту, пераварaны з медам, духмянымі прыправамі, карэннем, часам з журавінамі; 2) суп з круп, часцей за ўсё з ячных альбо проса; варылі з мясам, бульбай альбо забельвалі малаком, дзе-нідзе таксама на сыроватцы, а на Брэстчыне са свежай свіной крывёй.

Кубеба — від перцу, які расце ў Інданэзіі і Паўднёвай Індыі. Разам з уласцівай для ўсіх падобных раслін пякучасцю кубеба вызначаецца

яшчэ далікатным смакам і ахаладжальным эфектам, падобна мяце. Выкарыстоўваецца як прыправа ў стравах нацыянальных кухняў Паўднёва-Усходняй Азіі, а таксама ў французскай, адкуль і была запазычана старабеларускай кухняй.

Кубел, альбо кубелец — бандарны выраб, прызначаны для захавання харчовых прадуктаў.

Кулага — салодкая страва з аржаной мукі, любых лясных ягад (найчасцей чарніц альбо суніц) і невялікай колькасці цукру альбо мёду. У народнай медыцыне выкарыстоўваецца для лячэння прастудных, нервовых захворванняў, а таксама пры хваробах нырак, жоўцекамянёвай хваробе. Лекарскія ўласцівасці абумоўлены варункамі прыгатавання, у выніку якіх утвараюцца асаблівыя ферменты, багатыя на вітаміны групы В.

Кулеш — рэдкая мучная каша з салам.

Кумпяк — сцегнавая частка тушы (звычайна свіной).

Лебяда — расліна, якая ўжывалася ў ежу з глыбокай старажытнасці. Да XIX стагоддзя лебяду спецыяльна разводзілі ў садах, ёю засявалі вялікія дзялянкі падобна таму, як жытам і ячменем. Лебяду дадавалі ў муку, і гэта паляпшала харчовыя ўласцівасці хлеба (дзякуючы вялікай колькасці пратэіну хлеб, спечаны з дадаткам лебяды, лепш выпякаўся і даўжэй захоўваўся). Кашу з лебяды — лебядзянь — елі з яйкамі і малаком, па смаку яна нагадвала грэцкую. Зараз гэтае выкарыстанне лебяды забылася.

Ласяціна — ласінае мяса. Адрозніваецца надзвычайнай шчыльнасцю і сухасцю, разам з тым мае вельмі прыемны смак і валодае высокімі харчовымі вартасцямі. Таму ласяціну рыхтуюць паводле асаблівай тэхналогіі: вялікія кавалкі (не менш за кілаграм) нашпігоўваюць і абкладаюць свіным салам, тушаць у вогнестойкім тоўстасценным посудзе ў печы альбо духоўцы на працягу дзвюх-дзвюх з паловаю гадзін (у залежнасці ад велічыні кавалка).

Лой — нутраны тлушч авечкі альбо каровы.

Мак — мак перад ужываннем прамываюць цёплай вадой, затым двойчы абліваюць кіпнем: першы раз ваду зліваюць адразу ж, на другі раз вытрымліваюць каля мінуты (больш нельга — інакш губляецца алей). Пасля мак добра выціскаюць, злёгку расціраюць у ступе і змешваюць з цукрам альбо невялікай колькасцю сіропу — каб не ссыпаўся з гатовага вырабу.

Макавае малако гатавалі наступным чынам. Мак запарвалі моцным цукровым сіропам альбо мёдам у гліняным паліваным толькі звонку гаршку. Як мак набрыняе, яго расціралі на непаліванай шурпатай сценцы гаршка драўляным таўкачом ці мялам, патроху

ўліваючы гарачую ваду. Абалонкі зярнятак аддзеляцца і паступова апусцяцца ўніз, а макавае малако (макавы алей, бялкі, вугляводы і іншыя каштоўныя рэчывы), што будзе зверху, нагадвае адтопленае каровіна малако.
Макацёр — ступа альбо гаршчок для расцірання маку.
Маслёнка — вадкасць, якая застаецца пасля збівання масла.
Маянэз — 1) халодная страва з варанай рыбы альбо птушкі, залітых канцэнтраваным булёнам, у якім варыліся рыба альбо мяса з прыправамі, гароднінай, з дадаткам алею, а таксама духмянага воцату альбо лімоннага соку, але без выкарыстання жэлаціну, такі маянэз вытрымліваюць чатыры—восем гадзін на холадзе; 2) соус з яек, алею, лімоннага соку і інш.
Маяран — пахучая травяністая расліна сямейства губакветных з чырвонымі і белымі кветачкамі. Ужываецца ў кулінарыі як прыправа. Выкарыстоўваюць засушаныя маладыя лісточкі. Маяран мае надзвычай прыемны водар і добра суадносіцца з мяснымі стравамі. Яго часта выкарыстоўваюць пры прыгатаванні каўбас.
Малага — дэсертнае лікёрнае вінаграднае віно.
Мяды пітныя — моцныя алкагольныя напоі, асноўнай сыравінай для якіх з'яўляўся мёд. Выраблялiся са старажытных часоў амаль усімі народамі Еўропы.
Мігдалы — міндаль. Найчасцей за іншыя віды арэхаў выкарыстоўваўся ў кандытарскіх вырабах. Яго можна дадаваць у любое цеста. Міндаль бывае салодкі і горкі. Горкі дадаюць да салодкага дзеля надання арэхавай масе асаблівага смаку, звычайна на 100 грамаў салодкіх бяруць адно—два зярняткі горкага міндалю. Арэхі перад ужываннем абліваюць кіпнем, абіраюць скурку, а пасля здрабняюць.
Мігдалавае малачко — ужываецца як лекавы сродак і як ахалажальны напой. Дзеля напою бяруць паўфунта альбо менш салодкага міндалю, некалькі зярнятак горкага, літр вады і паўфунта цукру.
Мушкатны арэх — ачышчанае ядро мускатнага дрэва, якое лёгка здрабняецца на звычайнай тарцы. Шырока ўжываўся ў старабеларускай кухні. Ва ўмовах хатняга гатавання дастаткова невялікай дозы — на кончыку нажа. У салодкія стравы трэба дадаваць пасля гарачай апрацоўкі.
Мушкатны цвет — прыправа, якая атрымліваецца з каляплодніка мушкатнага арэху. Выкарыстоўваецца ў асноўным у кандытарскіх вырабах.
Мядніца — вялікая міска, якая першапачаткова выраблялася з медзі.

Начынне — агульная назва разнастайнага кухоннага посуду.
Падкалаціць — уліць у суп альбо соус, якія кіпяць, разведзеную з халоднай вадой муку і заварыць гэта, добра мяшаючы.
Падпаліць цукар — падагрэць на патэльні цукар да такой ступені, каб ён набыў карычневы колер.
Патэльня — тое ж, што і скаварада.
Паўмісак — вялікая неглыбокая талерка, блюда.
Пінэлі — зерне шышак лімбы (карпацкай елкі).
Пляйстэрак — адрэзаны кавалачак чаго-небудзь.
Пля'шка — шкляная ёмістасць з вузкім горлам для захавання вадкасці, фляжка, бутэлька.
Праханіна — страва, падрыхтаваная з тушанага мяса з салам, запраўленая мукой альбо без мукі.
Пражыць — апрацоўваць высокай тэмпературай (зерне, арэхі, насенне).
Прысак — гарачы, распалены попел.
Прысмакі — 1) далікатэсы; 2) прыправа.
Ражон — прут, на якім запякаюць на вуголлі дзічыну, невялікую свойскую жывёлу, кавалкі мяса.
Ракавае масла — распаўсюджаны ў XIX стагоддзі прадукт, які выраблялі з тоўчаных ракавых шкарлупін, ракавай масы, змешанай з маслам.
Расол — рыбны альбо мясны адвар.
Рондаль (рандэлік) — невялікая каструля.
Рошчына — рэдкае цеста на заквасцы (пазней на дражджах), якое замешваецца перад выпечкай. Рошчыну звычайна рабілі на хлеб у спецыяльнай хлебнай дзяжы, дзе ад папярэдняй выпечкі пакідалі трошкі цеста для закваскі. Вечарам закваску разводзілі цёплай вадой, дадавалі мукі і замешвалі негустое цеста. Дзяжу накрывалі і ставілі на ноч у цёплае месца, дзе рошчына закісала і падыходзіла. Раніцай туды падсыпалі мукі і крута замешвалі. З гэтага цеста ў асноўным выпякалі хлеб. На Браслаўшчыне, у Ганцавіцкім, Бярозаўскім раёнах рошчыну разводзілі вадой і варылі негусты суп з гэтай самай назвай. Выкарыстоўвалі рошчыну таксама і дзеля прыгатавання іншых страў.
Ружавая вада — атрымліваецца як пабочны прадукт пры вырабе ружавага алею са свежых руж. Можа выраблядца таксама шляхам спецыяльнай перагонкі кветак на ружавую ваду.
Руляда — тое ж самае, што і рулет.
Сальцісон — каўбасны выраб са спрасаваных здробненых кавалачкаў мяса з галавы свінні, пячонкі, языка і г.д.
Сарна — дзікая каза з невялікімі рагамі.

Сачні, сачэнь — вырабы з кіслага альбо прэснага цеста ў выглядзе тоўстага бліна.
Скабкі, скабка — рэбры.
Сітны хлеб — хлеб, спечаны з прасеянай праз сіта мукі.
Скрылік — адрэзаны невялікі кавалачак.
Смажанне — падсмажанае мяса.
Смятанка — верхні густы і тлусты пласт малака.
Сподак — невялікая талерка з прыўзнятымі берагамі, на якую ставяць шклянку альбо кубак.
Стронга — прэснаводная рыба сямейства ласосевых. Сустракаецца яшчэ і зараз у вадаёмах Беларусь
Сыта — старажытная беларуская страва: мёд альбо цукар, разведзеныя гатаванай вадой.
Трунак — алкагольны напой.
Трыбух — тое ж самае, што і кіндзюк, адзін з аддзелаў страўніка жвачных жывёл.
Цынамон — карыца, высушаная пахучая кара з галін карычных дрэў.
Цытрына — лімон, плод вечназялёнага паўднёвага дрэва сямейства цытрусавых, з тоўстай пахучай жоўтай скуркай.
Чапец — складка брушыны, якая ахоплівае і падтрымлівае тонкія кішкі.
Чарэнь — 1) гарызантальная паверхня ўнутры печы, под; 2) ляжанка на печы.
Шляхетны смак — далікатны, вытанчаны смак.
Шмалец — гусіны тлушч.
Шынка — сцегнавая ці лапатачная частка тушы свінні або барана, адпаведным чынам прыгатаваная для ўжывання.

Асноўныя крыніцы рэцэптаў страў

Беларускі каляндар на 1920 год. Наша хата. Вільня, 1920.

Лемнис Мария, Витри Генрик. В старопольской кухне и за польским стоком. Варшава, 1984.

Похлебкин В.В. О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. Минск, 1988.

Романов Е.Р. Белорусский сборник. Выпуск восьмой. Быт белорусса. Вильна, 1912.

Шейн П.В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Т.3. Описание жилища, одежды, пищи, занятий; препровождение времени, игры, верования, обычное право. СПб., 1902.

Bystron Jan Stanisiaw. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI—XVIII. Tom II. Warszawa, 1976.

[Ciundziewicka Anna] Gospodyni litewska czyli nauka utrzymywania porzadnie domu i zaopatrzenia go we wszystkie przyprawy, zapasy kuchenne, apteczkowe i gospodarskie. Tudzież hodowania i utrzymywania bydła, ptastwa i innych żywiołów, wediug sposobów wyprobowanszych i najdoświadczenszych, a razem najtańszych. Wydanie piate. Wilno, 1862.

Debski Henryk. Potrawy smaczne i niedrogie. Warszawa, 1980.

Kitowicz Jedrzej. Opis obyczajów za panowania Augusta III. Wrocław, 1970.

[Zawadzka W.A.] Kucharka eitewska. Zawiera jaca: Przepisy gruntownie i Jasne, wlasnem doświadczeniem sprawdzone, sporzadząnia smacznych, wykwitnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych desserowych przysmakow, tudziez rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych speciałów. Z przydaniem na początku ksiażki dokiadnej dyspozycyi stołu, przez W.A.L.Z. Wydanie piąte poprawnie i znacznie pomnozone. Wilno, 1874. Kuchnia polska. Warszawa, 1980.

Kuchowicz Zdigniew. Obyczaje staropolskie XVII—XVIII wieku. Lódź 1975.

Zawadzka Wincenta. Kucharka litewska. Olsztyn, 1985.

Szyttler Jan. Kucharka oszczędna czyli przepisy łatwego i niekosztownego sporządzania potraw, opatrźenia spiżarni w potrzebne zapasy, dystylowania wódek i t.d. Przez Jana Szyttlera. Wydanie trzecie. Wilno, 1840.

Szyttler Jan. Kuchmistrz nowy czyli kuchnia udzielna dla osób osłabionych, w wieku podesziym, tudziez do zdrowia powracajacych. W proporcyi na jedną osobe. Przez Jana Szyttlera. Wilno, 1837.

ЗМЕСТ

Руляда з палядвіцы. Мяса з гароднінай. Мяса, запечанае ў гаршку. Зразы кручаныя з хрэнам. Зразы з капустай. Зразы літоўскія. Зразы са смятанай. Бітыя катлеты. Вараны язык. Мяса з бульбай.

Цяляціна
Цяляціна, смажаная з салам. Смажаная цяляціна на ахвотніка. Бітыя катлеты. Сечаныя катлеты з соусам. Бітыя катлеты, абкладзеныя мазгамі. Катлеты з рысам. Катлеты з хрэнам. Фаршыраваная грудзінка. Цялячая грудзінка з разынкамі. Цялячая грудзінка з гарохам. Страва з цялячай галавы. Яшчэ адна страва з галавы і ног. Цялячыя ножкі ў цесце. Тушаная цялячая пячонка. Цялячыя лёгкія.

Бараніна
Бараніна тушаная. Бараніна, запечаная ў смятане. Бараніна з цыбуляй. Бараніна штодзённая. Запечаная грудзінка. Катлеты з бараніны з бульбяной кашай. Грудзінка з кменавым соусам. Грудзінка з рысам. Бабка з барановых вантробаў. Вантробы інакш. Бараніна з капустай.

Свініна
Свініна запечаная. Запечаная парасяціна. Свініна альбо дзічына са слівавым соусам. Свіныя катлеты. Катлеты з соусам з цыбулі. Верашчака (мачанка). Верашчака вясковая. Верашчака панская. Мачанка па-сялянску. Пячыста. Каўбасы з півам на снеданне. Кумпяк вараны. Вэнджаны кумпяк адварны. Кумпяк печаны. Кумпяк у хлебе. Кумпяк марынаваны. Фаршыраванае парася. Парася печанае. Пражаніна. Аўсень.

Дзічына
Мяса дзіка. Галава дзіка. Мяса лася альбо сарны. Заечына на ражне. Заяц са смятанай. Шынка з дзікай казы. Кракеты. Ляснічы бігас.

Птушкі свойскія і дзікія
Фаршыраваны індык. Малады індык з бешамеллю. Індык з рысам. Страва з індыка, курыцы альбо парасяці з белым соусам. Індык запечаны. Запечаныя куры. Запечаныя кураняты. Кураняты з бешамеллю. Кураняты з зялёным гарохам. Кураняты з агрэстам. Кураняты з шампіньёнамі. Гусак, запечаны з яблыкамі. Гусак з кіслай капустай. Гусак, фаршыраваны кашай. Гусак з грыбным соусам. Гусіныя вантробы з чорным соусам. Гусіныя вантробы са слівавым соусам. Запечаная качка. Качка ў рудым соусе. Качка з белым соусам. Качка з капустай. Качка з хатняй локшынай і грыбамі. Запечаны цецярук. Запечаная дзікая качка. Запечаныя курапаткі. Фаршыраваныя курапаткі. Глушэц.

Халодныя стравы з мяса і птушак
Халадзец. Халадзец з цялячых ножак. Маянэз. Руляда з індыка. Халодны індык з пячоначным фаршам. Кураняты з маянэзам. Паштэт з гусінай

пячонкі. Паштэт з гусінай альбо цялячай пячонкі інакш. Фарш для халодных паштэтаў. Велікодная марынаваная ялавічына. Руляда з парасяці ў халадцы. Халодная парасяціна. Парася варанае. Квашаніна са свініны. Зельц са свініны. Галавізна са свініны альбо дзічыны. Вінегрэт.

Стравы з рыбы
Шчупак з кіслай капустай. Шчупак, запечаны з хрэнам. Шчупак пад соусам з хрэну. Шчупак з гароднінай. Шчупак з патэльні. Шчупак з жоўтым соусам. Шчупак на бурачным расоле. Фаршыраваны шчупак. Шчупак, запечаны ў сале. Шчупак, шпігаваны гароднінай. Шчупак з бульбай. Шчупак са смятанай. Смажаны шчупак. Філе са шчупака. Шчупак з маянэзам. Руляда са шчупака. Рыба ў смятане з бульбай смачная. Карп у чырвоным віне. Смажаны карп. Стронга ў сваім соку. Вугор пад соусам. Вугор у жоўтым соусе. Вугор фаршыраваны. Ліні пад соусам з салам. Лінь з капустаю. Лінь з кашай. Лінь з салодкім соусам. Карасі, запечаныя ў смятане. Акуні, абсыпаныя яйкамі. Карасі ў смятанным соусе. Шарпаніна з сушанай рыбы. Ракавае масла. Ракі з соусам. Ракі з грэцкаю кашаю. Смажаныя селядцы з грибным соусам. Катлеты з селядца. Селядзец з цяляцінай. Халодныя грэнкі з селядцом. Запечаны селядзец. Селядцовае масла на снеданне. Селядцовае масла поснае. Марынад з селядца. Халоднае з вугра альбо шчупака ці ліня. Марынад кляштарны са шчупака. Марынад з сялявы.

СОУСЫ
Соус звычайны. Соус да катлет. Яшчэ адзін соус да катлет. Соус з кіслых агуркоў. Селядцовы соус да мяса. Салодкі соус з разынкамі да языка. Соус бешамель. Вінны соус, альбо соус шода. Соус шодавы інакш. Гарчычны соус да кілбас. Гарчычны соус да рыбы. Соус са шчаўя да мяса. Соус з цыбулі з кменам. Востры соус з цыбулі. Соус да шчупака. Белы соус да страў з цяляціны, курыцы ці індыка. Соус з памідораў. Соус да гародніны. Соус з хрэну да мяса. Хрэн інакш. Грыбны соус. Соус з парэчак да дзічыны. Мігдалавы соус. Малочны соус. Гарчычны халодны соус.

Гародніна і грыбы
Зялёны гарошак. Гарошак іншым чынам. Морква. Морква з гарохам. Зялёная фасоля са смятанкай. Зялёная фасоля іншым чынам. Зялёная фасоля ў струках яшчэ адным чынам. Белая фасоля. Рэпа з баранінай. Чырвоныя бурачкі. Посныя бурачкі. Лебяда. Свежае шчаўе. Марынаванае шчаўе. Капуста звычайная. Фаршыраваная капуста па-літоўску. Капуста, фаршыраваная грыбамі. Капуста з ракамі. Капуста кіслая з яблыкамі. Кіслая капуста са смятанай і грыбамі. Посная капуста. Тушаная капуста. Параная гародніна. Страва з васількоў. Гарбузовая каша. Галубцы. Камы. Рэдзька са шмальцам. Салат з капусты і морквы. Салат з цыбулі. Салат з морквы з хрэнам. Зялёная цыбуля з тварагом. Тушаныя агуркі. Тушаныя баравікі. Смажаныя рыжыкі. Верашчака з грыбоў. Галубцы з грыбамі. Тушаныя грыбы. Грыбы казлякі, альбо масляки.

Прысмакі да гародніны
Цялячыя ці ялавічныя мазгі. Катлеты з мазгоў. Язык ялавічны. Смажанае вымя. Трыбух цялячы да морквы. Амлет. Пярдуты да шчаўя, крапівы і інш. Свіныя ныркі альбо языкі.

ПАШТЭТЫ І ПАШТЭЦІКІ

Цеста для паштэтаў
Лістковае цеста. Лістковае цеста іначай. Лістковае цеста сечанае. Масленае цеста. Масленае цеста інакш. Крохкае цеста. Жытняе цеста.

Паштэты
Паштэт з куранят. Паштэт з куранят інакш. Паштэт з індыка. Паштэт з качак. Паштэт з курапатак, рабчыкаў, зайца альбо іншай дзічыны. Паштэт з бараніны. Паштэт з бараніны іначай. Бычыны хвост у паштэце. Паштэт са шчупака. Паштэт з ласося. Паштэт з вугра альбо ментузоў. Паштэт з ракаў з гарошкам.

Паштэцікі
Дражджавыя паштэцікі. Паштэцікі з мазгамі. Паштэцікі з цяляціны. Паштэцікі з мазгоў у лістковым цесте. Паштэцікі са шчупака альбо акуня. Паштэцікі з ментуза. Паштэцікі з грыбоў. Паштэцікі з ракаў. Паштэцікі з ракаў іначай. Паштэцікі з мазгоў у блінах. Паштэцікі з мазгоў у кляры. Паштэцікі з індыка альбо цяляціны. Паштэцікі ў халадцы. Паштэцікі з хатняй локшыны з рагулем. Паштэцікі з грыбамі.

СТРАВЫ З ЯЕК
Яечня звычайная. Яечня-баўтанка. Яечня з селядцом. Яечня з сушанай рыбай. Пражаная яечня. Закручаны амлет. Амлет па-вясковаму. Амлет з соусам. Амлет з павідлам. Пярдуты ў вострым соусе. Яйкі на снеданне. Гусіныя яйкі запечаныя. Яйкі, запечаныя інакш. Яйкі ў вінным соусе. Яйкі ў смятанцы. Катлеты з яек. Сялянка. Драчона.

ГРЫБКІ
Літоўскі грыбок. Тлусты грыбок. Бісквітны грыбок. Заварны грыбок. Рускі грыбок.

БЛІНЫ
Бліны на дражджах. Бліны на яйках. Бліны пшанічныя. Бліны грэцкія посныя. Бліны грэцкія посныя дасканалыя. Звычайныя бліны. Бліны з цытрынай. Бліны грэцкія. Бліны з мясам. Бліны з мігдаламі. Бліны з рысам альбо тварагом. Дзявоцкія бліны. Хрумсткія бліны з соусам шода. Бліны з вінным соусам. Бісквітныя бліны з варэннем. Бліны на смятане. Куханы з цыбуляй. Бліны з чарніцамі. Бліны на пене без дражджэй.

КАШЫ І ІНШЫЯ СТРАВЫ З КРУП
Рассыпістая каша на вадзе альбо на малацэ. Сагавая каша на малацэ. Рассыпістая каша на грыбным адвары. Пульхная каша. Каша рассыпістая па-літоўску. Каша грэцкая. Катлеты з грэцкай кашы. Рысавыя катлеты. Каша з мігдаламі. Трыбух, альбо кіндзюк. Талакно. Кулага. Саладуха.

КІШКІ
Чорныя кішкі са свіной крыві. Чорныя кішкі інача́й. Чорныя кішкі з буйных грэцкіх круп. Белыя кішкі з грэцкіх круп. Кішкі белыя рысавыя. Кішкі мясныя. Кішкі пячоначныя.

ЛОКШЫНА І ІНШЫЯ СТРАВЫ З МУКІ
Хатняя локшына. Локшына, запечаная са смятанай (141). Локшына з кумпяком і сырам. Локшына з грыбамі. Локшына запечаная. Локшына, запечаная інакш. Хатняя локшына, запечаная ў малацэ. Хатняя локшына, перакладаная мясным фаршам. Спушчанікі ў малочным соусе. Спушчанікі з разынкамі. Пірог з капустай. Пірог з шынкай. Пірог з грыбамі. Сырнікі. Смажаныя сырнікі. Клёцкі з шынкаю. Манашкі. Манашкі з віном. Аркас.

КАЛДУНЫ І ПІРАЖКІ
Калдуны. Калдуны інакш. Калдуны яшчэ інакш. Калдуны з варанага мяса. Калдуны са свежымі грыбамі. Калдуны са свежымі грыбамі інакш. Калдуны з сушанымі грыбамі. Калдуны графа Тышкевіча. Калдуны з чарніцамі. Посныя калдуны. Калдуны з рыбай. Ружовыя піражкі. Шалтаносы.

СТРАВЫ З БУЛЬБЫ
Тушаная бульба. Бульба, запечаная са смятанай. Бульба, фаршыраваная грыбамі. Бульба фаршыраваная. Параная бульба. Бульбяная каша. Катлеты з бульбы. Бульбяная каша з грыбамі. Бульбяная каша з макам. Бульба, запечаная з селядцом. Мачанка з бульбай. Бульба, запечаная з канапляным семем. Капытка. Камы. Бульбяныя клёцкі. Бульбяная бабка. Бульбяная бабка інакш.

ПУДЫНГІ
Пудынг з сухароў. Пудынг з сухароў з яблыкамі. Пудынг з лоем. Пудынг з лоем іначай. Хлебны пудынг. Хлебны пудынг з лоем. Пудынг, завараны малаком. Пудынг, завараны смятанай. Мігдалавы пудынг. Пудынг з сага. Пудынг з кашы, перакладаны яблыкамі. Пудынг з сыру альбо тварагу. Пудынг з булкі з павідлам альбо яблыкамі. Пудынг са шчупака. Пудынг з цялячай пячонкі. Пудынг з капусты.

МЕЛЬШПАЙСЫ
Мельшпайс з яблыкамі. Мельшпайс з яблыкамі іначай. Мельшпайс з булкі і яблыкаў. Мельшпайс з булкі і яблыкаў іначай. Яблычны мельшпайс па-іншаму. Мельшпайс з рысу і яблыкаў. Мельшпайс з цэлых яблыкаў. Мельшпайс

з цэлых яблыкаў іначай. Шарлотка з яблыкаў. Шарлотка ў грэнках. Струдаль яблычны. Мельшпайс з грушамі. Мельшпайс са свежымі слівамі. Мельшпайс з чарэшнямі. Мельшпайс з вішнямі. Мельшпайс з сушанымі вішнямі. Кававы мельшпайс. Шакаладны мельшпайс. Шакаладны мельшпайс іначай. Шакаладны мельшпайс, заварны кавай. Мельшпайс з чэрствага сітнага хлеба. Мельшпайс з сушанага сітнага хлеба. Мельшпайс з сухароў на смятане. Мельшпайс са смятанкай. Мельшпайс з крухмалу. Мельшпайс са смятаны і рому. Смятанны мельшпайс. Мельшпайс з рысу. Мельшпайс з сечаных грэцкіх круп. Мельшпайс з грэцкіх круп іначай. Мельшпайс з сага. Мельшпайс з булкі. Мельшпайс на дражджах. Вінны мельшпайс. Мельшпайс з апельсінавай скуркай. Мельшпайс з разынак і мігдалаў. Мельшпайс з гарбуза. Мельшпайс з гарбуза іначай. Мельшпайс з морквы. Мельшпайс з гароху. Мельшпайс з крухмалу. Мельшпайс з птушак. Мельшпайс посны з яблыкамі. Мельшпайс з бліноў. Мельшпайс з яблыкаў і бліноў. Мельшпайс з бісквітаў. Біскупскі мельшпайс з бісквіта ў і сухароў. Макавы мельшпайс. Флянт, аздоблены бялкамі.

ПІРАГІ І БУЛКІ
Начынка з вязігі. Начынка з капусты. Начынка з капусты іначай. Начынка з кіслай капусты з рыбай. Начынка з мяса. Начынка з цялячай пячонкі. Курыная начынка з рысам. Грыбная начынка. Начынка са шчупака. Піражкі з салам. Піражкі з салам іначай. Піражкі з вантробамі. Дражджавыя піражкі з павідлам. Піражкі з тварагом. Паравыя пэзы. Пэзы паравыя альбо з печы. Пэзы з шынкаю.

БАБЫ
Баба жаўтковая (пяць рэцэптаў). Баба сметанковая. Баба заварная (рэцэпт першы). Баба заварная (другі рэцэпт). Баба заварная (трэці рэцэпт). Баба "Сакраментка". Баба велікодная. Баба на малацэ. Баба карункавая. Баба пуховая. Баба штодзённая. Баба штодзённая танная. Баба шафранавая. Баба шафранавая інакш. Баба цяжкая на доўгае захаванне. Баба лёгкая. Баба звычайная. Баба да кавы. Баба расціраная. Баба белая. Баба шакаладная. Заварная баба з грэцкай мукі.

БАБКІ
Бабка мігдалавая. Бабка хлебная. Бабка хлебная інакш. Бабка перцавая. Бабка снежная. Бабка цытрынавая. Бабка з грэцкіх круп. Бабка макавая.

ПІРАЖКІ, ПОНЧЫКІ, ХРУШЧЫ І ІНШЫЯ ВЫРАБЫ З ЦЕСТА, СМАЖАНЫЯ Ў КІПЯЧЫМ МАСЛЕ АЛЬБО ТЛУШЧЫ
Піражкі "Сяброўскія". Піражкі "Дасканалыя". Піражкі "Дасканалыя" інакш. Піражкі заварныя. Піражкі заварныя іначай. Хрушч на дражджах. Хрушч "Ангельскі". Хрушч з лейкі. Хрушч "Дасканалы". Хрушч мігдалавы. Хрушч на смятанцы. Хрушч на віне. Печыва са шпрыца. Печыва з варэннем. Пончыкі без дражджэй. Пончыкі з яблыкаў. Аладкі. Яблыкі ў цесце. Яблыкі ў цесце на

смятане. Яблыкі ў цесце на піве. Яблыкі, смажаныя ў яйках. Яблыкі ў бісквітным цесце. Сушаныя слівы ў кашульках. Свежыя слівы ў кашульках. Вішні альбо чарэшні ў кашульках. Грэнкі з булкі ці пірага. Грэнкі з павідлам або мармеладам. Грэнкі мігдалавыя.

ВАФЛІ
Звычайныя вафлі. Мігдалавня вафлі. Рысавыя вафлі. Вафлі з мукі на дражджах. Вафлі на смятане. Тыя ж самыя вафлі інакш. Вафлі на сметанковым масле. Хрумсткія вафлі на масле.

ТОРТЫ
Торт мігдалавы. Торт мігдалавы шэры. Торт паўмігдалавы. Торт бульбяны з мігдаламі. Торт крохкі. Торт крохкі інакш. Торт сыпкі. Торт сыпкі іначай. Торт пясочны. Торт тлусты. Торт перакладаны. Торт журавінавы. Торт сметанковы. Торт сметанковы інакш. Торт яечны. Торт бісквітны. Торт шакаладны. Торт шакаладны інакш. Яшчэ адзін шакаладны торт. Торт яблычны. Торт "Аўгіння". Торт "Александрынскі". Торт "Кармелітанскі". Торт цукровы. Торт цытрынавы. Торт з разынкамі. Торт-піраміда. Торт-піраміда інакш. Торт "Зорка". Торт макавы. Торт звычайны. Торт лістковы з вішнямі. Торт з вішань альбо сліў. Торт агрэставы. Торт з сушаных сліў. Торт крохкі з вішнямі. Торт з валоскіх арэхаў. Торт з лясных арэхаў. Торт з бліноў.

МАРЦЫПАНЫ, ПЕРНІКІ, ЦУКЕРКІ
Марцыпаны хатнія. Марцыпаны іначай. Марцыпаны яшчэ іначай. Пернікі марцыпанавыя кляштарныя. Пернікі мядовыя (рэцэпт першы). Пернікі мядовыя (рэцэпт другі). Пернікі мядовыя (рэцэпт трэці). Пернікі мядовыя (рэцэпт чацвёрты). Пернікі вясковыя. Пернікі жытнія. Пернікі з варэннем. Пернікі хлебныя. Пернікі цукровыя. Пернікі з крухмалу. Карамелькі апельсінавыя альбо вінаградныя. Цукеркі сметанковыя. Мігдалы пражаныя.

ІНШЫЯ ПРЫСМАКІ ДА ГАРБАТЫ, КАВЫ, НА ДЭСЕРТ
Дэсерт з грэцкіх круп. Дэсерт з грэцкіх круп іначай. Мігдалавы дэсерт. Бісквітны дэсерт. Бісквітны дэсерт з цытрынай. Дэсерт з цытрынай на смятане. Дэсерт з булачак. Дэсерт з вафляў. Вафлі з кавай. Смятанны дэсерт. Бліны з хлебам. Макавы дэсерт. Рыс з яблыкамі і варэннем. Дэсерт з бульбы. Яблыкі з сухарамі. Дэсерт з цёртых яблыкаў. Дэсерт з яблыкаў іначай. Яблыкі ў глазуры. Яблыкі запечаныя. Яблыкі, запечаныя ў смятане. Яблыкі ў цесце. Яблыкі ў бісквітным цесце. Дэсерт з ласункаў. Дэсерт з кавы. Пеністы дэсерт з варэннем. Пеністы дэсерт з сага. Мармелад са свежых сліў. Яблычны мармелад. Дэсерт ванільны. Дэсерт са спелага агрэсту. Дэсерт з павідла. Дэсерт цытрынавы. Дэсерт са сліў. Кашка з яблыкаў. Дэсерт з малін альбо суніц. Дэсерт з агрэставага соку. Дэсерт з сушаных яблыкаў. Дэсерт з вішнёвага соку. Дэсерт з цытрыны. Дэсерт малочны. Халодны рыс з апельсінамі. Сага з глазурай і віном. Халоднае сага. Рыс з мігдалавым

малачком. Рыс з крэмавай пенкай. Халодны рыс з сокам. Каша з крэмавай пенкай. Каша "Руская".

ВАРЭННЕ, ЖЭЛЕ, МАРМЕЛАД, СОКІ І ІНШЫЯ САЛОДКІЯ ЗАПАСЫ

Варэнні

Агрэст. Агрэст печаны. Агрэст інакш. Агрэст зялёны яшчэ інакш. Маліны (першы рэцэпт). Маліны (другі рэцэпт). Маліны (трэці рэцэпт). Клубніцы. Клубніцы інакш. Вішні і чарэшні. Вішні і чарэшні інакш. Суніцы. Парэчкі. Парэчкі інакш. Барбарыс. Журавіны. Ажыны. Слівы. Грушы. Яблыкі. Дыня. Брусніцы з яблыкамі. Брусніцы іначай.

Жэле

Жэле з агрэсту. Жэле з клубніц. Жэле з суніц. Жэле з малін. Жэле з парэчак. Жэле з яблыкаў. Барбарысавае жэле. Мармелад. Мармелад з яблыкаў. Мармелад са скурак апельсінавых альбо цытрынавых. Сок вішнёвы ашчадны. Сок вішнёвы іначай. Сунічны сок. Сунічны сок інакш. Сок з клубніц. Сок з малін. Сок з парэчак. Сок з журавін. Сіроп з малін, суніц альбо парэчак. "Цэдр" з цытрын да гарбаты. "Цэдр" з апельсінаў. Малінавы шарбет. Ружа ад кашлю. Сухія канфіцюры. Сухая ружа. Сухі аер. Сухая дыня. Апельсінавыя скуркі. Пасціла з яблыкаў. Пасціла іначай. Спосаб падрыхтоўкі парэчак, вішань, барбарысу і іншых ягад да захавання. Слівы сушаныя. Слівы на прутках. Грушы з мёдам сушаныя. Грушы з цукрам. Кансерваваныя ягады. Ягады іначай.

Хатнія трункі і квасы

Пітны мёд. Пітны мёд іначай. Мёд-маліннік. Аераўка. Мятная гарэлка. Анісаўка. Гваздзікоўка. Гарэлка цытрынавая. Гарэлка міндалавая. Лікёр ванільны. Цытрынавы лікёр. Крупнік. Крупнік іначай. Крамбамбуля. Вішнёўка. Вішнёвая наліўка. Настойка з агрэсту. Шыпучы мёд, або мядовае "шампанскае". Мядуха. Сідр. Імбірная вада. Вадзянка. Эсенцыя. Піва з мёду. Мядовы квас. Квас. Брусніцы настоеныя. Бярозавік. Збіцень. Напітак журавінны. Раўгеня. Аршад.

РАЗНАСТАЙНЫЯ ПРЫПАСЫ НА ЗІМУ

Захаванне садавіны, гародніны і грыбоў

Дыня для салаты. Слівы для салаты. Вішні для салаты. Грушы для салаты. Грушы інакш. Яблыкі для салаты. Яблыкі сушаныя. Агуркі для салаты ці да мяса. Марынаваныя агуркі, зялёныя памідоры, гарошак, грыбы. Марынаваная фасоля. Гарох кансерваваны. Капуста квашаная з вадой. Сухі булён з памідораў. Шампіньёны марынаваныя. Рыжыкі ці баравікі саленыя. Рыжыкі марынаваныя да гарэлкі. Дасканалы спосаб салення грыбоў. Кансерваваныя баравікі. Баравікі кансерваваныя інакш. Спосаб сушэння баравікоў.

Мясныя вырабы
Сухі булён. Кумпяк. Паляндвіца. Каўбасы. Сальцісоны літоўскія. Паўгускі вэнджаныя. Брынза.

Воцат і іншыя прыправы
Воцат. Хлебны воцат. Воцат эстрагонавы. Воцат духмяны. Гарчыца з мёдам. Барбарыс солены.

Сокі і іншае

НЕАБХОДНЫЯ ЗАЎВАГІ І ТЛУМАЧЭННІ

АСНОЎНЫЯ КРЫНІЦЫ РЭЦЭПТАЎ СТРАЎ

Справочное издание
ЗАЙКОВСКИЙ Эдвард Михайлович
ТЫЧКО Галина Казимировна
СТАРИННАЯ БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ
На белорусском языке

Даведачнае выданне
ЗАЙКОЎСКІ Эдвард Міхайлавіч
ТЫЧКА Галіна Казіміраўна
СТАРАДАЎНЯЯ БЕЛАРУСКАЯ КУХНЯ

Загадчык рэдакцыі Л.Я. Ракіта. Рэдактар С.А. Скуратовіч.
Мастацкі рэдактар В.П. Калінін. Тэхнічны рэдактар Я.А. Шурава. Карэктар В.А. Вішнеўская. Камп'ютэрная вёрстка Г.М. Бялкоўскай.
ІБ N 3090

Здадзена ў набор 02.03.94. Падп. да друку 18.05.95.
Фармат 84x108 1/32. Папера друк. N 2. Гарнітура Тып Таймс.
Высокі друк. Ум. друк. арк. 15,12. Ум. фарб.-адб. 15,64.
Ул.-выд.арк. 15,34. Тыраж 2000 экз. Заказ 1983.

Выдавецтва "Ураджай".
Міністэрства культуры і друку Рэспублікі Беларусь.
Ліцэнзія ЛВ N 8.
220600, Мінск, праспект Машэрава, 11

Мінскі паліграфкамбінат МВПА імя Я.Коласа.
220005, Мінск, вул. Чырвоная, 23.